WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr



EUROPE
WEEK-END NIPPON À ZURICH

BRETAGNE
ESCALE NIPPONNE À CANCALE

MIZUTANI-MÉNARD
RENCONTRE AU SOMMET DE L'ART CULINAIRE

dossier

Cuisine fusion

MARIAGES FRANCO-JAPONAIS



Tél : 01 46 47 44 39
Fax : 01 46 47 44 74

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

Sho Chiku Bai Sake - Shirakabe Gura - <Kimoto Junmai>



Brassé avec le riz de haute qualité Gohyaku-mangoku poli à 70% et l'eau renommée de la rivière Miya-mizu, ce Saké est fabriqué selon le très traditionnel procédé Kimoto.

Appréciez ce grand saké aux saveurs complexes, ce subtil arôme de melon, et cette agréable petite touche acide.

日本古来の伝統製法、生酛造り。
米の旨みを引き出した、
まろやかでやわらかい味わい。

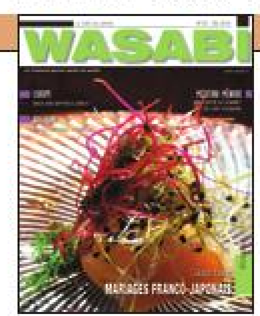
Foodex vous propose toute la gamme des boissons alcoolisées japonaises

SAKE SHOCHU LIQUEURS



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.

EDITO PAR PATRICK **DUVAL**



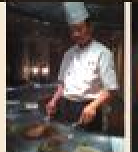
Faux japonais et cuisine juste

Il est de bon ton, lorsqu'on veut passer pour un connaisseur, de dénoncer d'un air entendu tous ces « faux » japonais qui ne cessent de se multiplier non seulement à Paris mais un peu partout en France.
Le problème, c'est que les plus virulents dénonciateurs de cette « fausse » cuisine japonaise ne voient généralement aucun inconvénient à avaler une salade de chou typiquement chinoise avant les sushi ni à tremper ces derniers dans une sauce sucrée réservée, en principe, aux brochettes !
C'est pourquoi, plutôt que de nous arrêter sur la nationalité du cuisinier, nous préférons quant à nous donner la priorité à ce qu'il y a dans notre assiette quitte à analyser, ensuite, ce qui, dans tel plat, relève de la tradition japonaise et, dans tel autre, s'en éloigne.
La cuisine japonaise s'est développée en France depuis une quarantaine d'années tout comme, parallèlement, la cuisine française s'est développée au Japon. Au cours de ces quatre décennies, les goûts des consommateurs ont considérablement évolué (qui mangeait du poisson cru en France dans les années 70 ?) et, à force de se côtoyer, les deux traditions se sont profondément « nourries » l'une de l'autre donnant naissance, non pas à une, mais à des dizaines voire des centaines de cuisines nouvelles et, souvent, merveilleusement créatives. En France, des chefs de talent ont ainsi intégré à leurs plats des algues, du yuzu ou du dashi tandis qu'au Japon, on apprécie de plus en plus la cuisine de bistro servie sur des nappes à carreaux !
Si bien qu'aujourd'hui, parler d'une cuisine « authentiquement » française ou japonaise n'a plus grand sens. Ce ne sont pas tant les « faux » japonais qu'il faut combattre que ces chefs qui, sans la moindre formation et souvent sans le moindre talent, croient pouvoir s'installer du jour au lendemain derrière un comptoir à sushi.
La bonne cuisine n'est pas nécessairement une cuisine authentique mais, comme le dit Bruno Ménard, chef trois étoiles du restaurant L'Osier à Tokyo (lire p. 16), une cuisine « juste ». Une cuisine où les ingrédients et les modes de cuisson sont décidés non en fonction de leur "nationalité" mais du résultat qu'on souhaite obtenir. Laissez vos papilles, qu'elles soient françaises ou japonaises, donner leur avis...

- COUVERTURE : I. Yaka pour Wasabi
- RÉDACTION : **Aiba** Kiyoshi, Léonor **Graser**, Tinka **Kemptner**, **Kimura** Asako, Catherine **Lemaître**, Guillaume **Loiret**, Patrick **Manasson**, Raphaëlle **Marcadal**, Brigitte **Perrin**, Jean-Luc **Toula-Breysse**, **Yamada** Mitsuru.
- CONSEILLERS ÉDITORIAUX : **Higashiuchi** Toshimasa, **Murata** Yukiko, Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **info@wasabi.fr**
SITES INTERNET **: www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142

SOMMAIRE









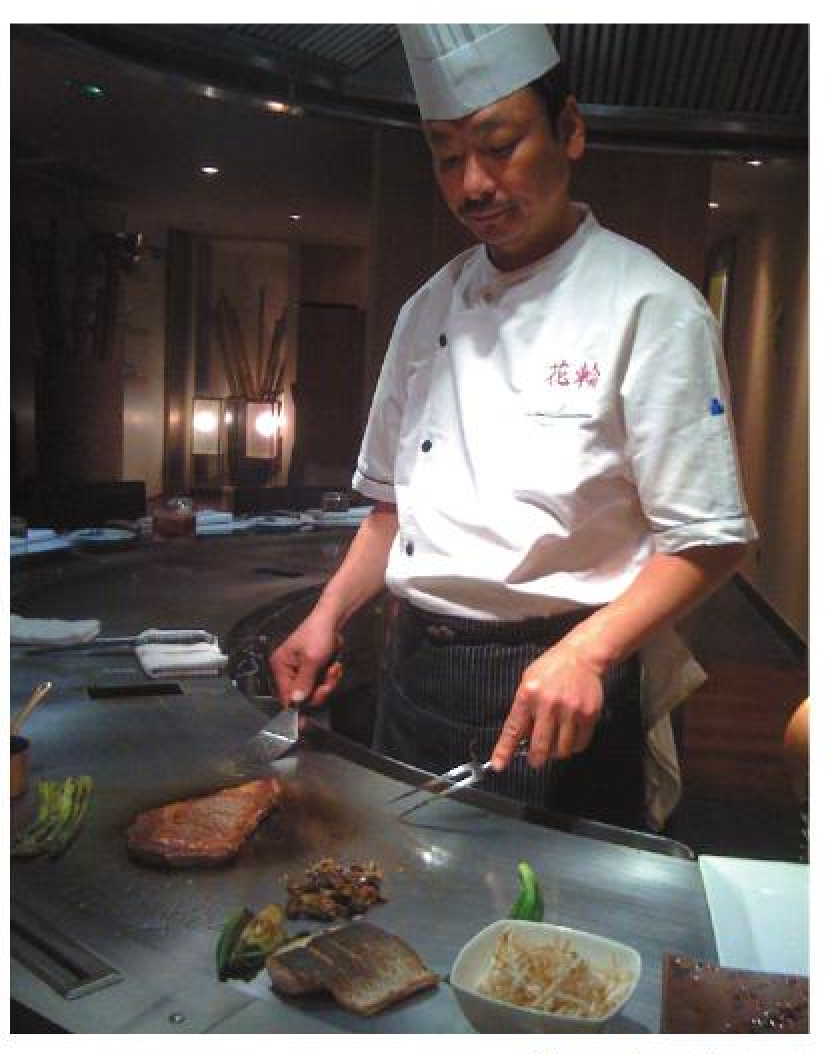












Chaque ingrédient est minutieusement surveillé pour être parfaitement cuit.

Hanawa invente le teppanyaki à la française

En un peu plus de trois ans d'existence, Hanawa s'est imposé comme l'un des meilleurs restaurants japonais de la capitale proposant, sur une superficie de plus de 1000 mètres carrés, deux types de cuisines différentes. Au premier étage, la gastronomie japonaise traditionnelle est à peu près la même que celle servie chez Kinugawa, (autre référence qui appartient au même propriétaire) : sushi, tempura et cuisine kaiseki. Tout y est délicieux mais ultra classique. Si vous avez envie de découvrir autre chose et que le mélange des cultures ne vous fait pas peur (lire notre dossier « fusion » p. 8) essayez donc le teppanyaki « à la française » servi au sous-sol. Comme pour le « teppan » japonais classique, vous vous attablerez face à un chef qui cuisinera devant vous viandes, poissons et légumes. Mais aussi bien les ingrédients que les assaisonnements font généralement partie du répertoire français (ou européen). Ainsi, le foie gras de canard, parfaitement saisi, est-il servi sur une galette de rizotto. De même la daurade, grillée à point, s'accompagne d'asperges vertes et de morilles en sauce blanche… Le midi, Hanawa propose une formule teppanyaki « déjeuner d'affaires » très avantageuse à 36 euros entrée, plat, dessert et vin. Parmi les plats de ce menu : la daurade marinée à l'algue, poêlée à la tomate sicilienne et au jus de pamplemousse ou encore l'escalope de quasi de veau en fricassée d'artichaut. Le soir, compter 80 euros/personne. ■

Hanawa, 26 rue Bayard, 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70. Ouv. Tlj.



Kimura remplace Kirakutei



Les vrais restaurants japonais sont si rares dans le 14e arrondissement que la disparition de Kirakutei, minuscule cantine servant de généreux et colorés plateaux de temari zushi (sushi en boule) avait été vécue par les habitués comme un véritable drame. Ils peuvent aujourd'hui pousser un soupir de soulagement car le repreneur, M. Kimura, est lui aussi 100% japonais, et propose, de plus, un concept original qui mixe maki, sushi et « obanzaï » baptisé sur la carte - peut-être un peu abusivement - « menu kaiseki ».



Il s'agit en fait de petits plats marinés : potimarron (du vrai kabocha japonais !), bulots, salades d'algues, de poulpe, de tofu… qu'on peut choisir sur le comptoir et qui servent d'entrée. Pour la suite, on peut choisir entre sushi nigiri, hosomaki ou maki californiens. Le chirashi (bol de riz à sushi au-dessus duquel sont éparpillés différents poissons et fruits de mer) est joliment présenté et tout est bien frais. Il faut dire qu'avant de reprendre Kirakutei, le chef Kimura a passé quelques semaines au Zen où il a travaillé avec maître Aiba, l'un des meilleurs chefs sushi de Paris. Le service, assuré avec une grande gentillesse par Madame Kimura, donne envie de (re)devenir un client régulier. On y reviendra… ■



Kimura, 38 rue Pernety, T. 01 45 42 33 15.





Un coin de la salle et, ci-dessus, le boeuf sauté au saké et curry rouge.

Tokki Inspirations nippo-coréennes

Ouvert en mars de cette année, ce minuscule restaurant situé quasiment en face des Folies Bergère a tout de suite séduit les employés du quartier qui s'y pressent en grand nombre à l'heure du déjeuner. Il faut dire que l'ambiance un peu baba-cool style années 70 (tout est rose bonbon) tranche nettement sur les kebabs et autres pizzerias cachères des alentours, mais c'est surtout les plats proposés ici qui apportent une vraie nouveauté. Concoctés par Lami, la patronne, d'origine coréenne, ils mêlent les saveurs de différents pays : Corée, bien sûr, mais aussi Thaïlande, Italie et Japon. Avec une nette dominante pour les spécialités nipponnes comme les nouilles sautées (yakisoba) ou les menus katsudon (poulet pané, oignons émincés, œuf). Les formules « bento » permettent de goûter des créations plus originales telles que le très goûteux bœuf sauté au saké et curry rouge, gingembre et basilic thaï ou encore le pavé de saumon grillé sauce teriyaki et feuilles de shiso. Tous ces plats sont accompagnés de raviolis gyoza farcis aux légumes, de salade verte et de riz. Une cuisine assez légère pour qu'on puisse se permettre un petit dessert à choisir parmi différents tiramisu (thé vert et fruits rouges, groseilles, pavot, cannelle, crème de marron pain d'épices, litchis biscuit sablé) ou encore la tartelette mariage aux deux chocolats, grande spécialité de Tokki. L'addition est aussi douce que les desserts le repas complet ne dépassant presque jamais 15 euros. ■

Tokki, 10 rue de la Boule Rouge, PARIS 9e. T. 01 45 23 18 80. Ouv. du lundi au vendredi de 9h à 16h30, le samedi de 12h à 16h, et le soir de 18h30 à 20h30.

Tsukiji à nouveau ouvert aux touristes

En avril 2008, suite à de nombreux incidents survenus à cause de touristes peu respectueux des règles de bienséance, les dirigeants du plus grand marché au poisson du monde avaient demandé aux autorités d'en interdire l'accès à tout non-professionnel. Cette interdiction était notamment appliquée à la salle des enchères au thon située tout au fond du marché. Soucieuse de ne pas priver les touristes d'une attraction devenue un must pour tout visiteur, la ville de Tokyo vient de décider d'entrouvrir à nouveau les portes de Tsukiji aux touristes étrangers. Cette décision s'accompagne cependant de sévères restrictions : le quota de visiteurs est désormais fixé à 140. Les 70 premiers peuvent assister aux ventes se déroulant entre 5h et 5h 40, les suivants sont admis de 5h 40 à 6h 15.



L'entrée dans la salle des enchères au thon est à présent très contrôlée.

La visite du marché sera donc au programme du voyage que Wasabi organisera pour ses lecteurs du 12 au 19 février 2011 (voir détails sur le site www.wasabi.fr) ■

Fusion
pour le meilleur

Foie gras façon Toyo.



Selon certains, elle menacerait l'authenticité de nos cuisines nationales, pour d'autres, au contraire, elle est synonyme de créativité. La rencontre des traditions française et japonaise peut, il est vrai, donner le pire comme le meilleur avec, d'un côté, des chefs japonais formés à la cuisine française mais qui ne peuvent s'empêcher de lui apporter leur sens du détail et de la précision, et de l'autre, des non-japonais qui, surfant sur la vague des sushi, n'hésitent pas à les "adapter" au goût occidental.
Doit-on pour autant, sous prétexte que la cuisine est un art en perpétuelle évolution, accepter que le « n'importe quoi » devienne la règle notamment, comme c'est trop souvent le cas, quand il s'agit de sushi ? Chihiro Masui, critique gastronomique et auteur du remarquable « Poissons, un art du Japon » (Glénat), a accepté de nous livrer son point de vue de japonaise vivant en France. Le débat est ouvert…

et pour le pire



Maki à la mayonnaise.

Par Chihiro **Masui**

Lorsque je suis arrivée en France voilà quelques décennies, il n'y avait encore que deux ou trois restaurants japonais à Paris.

Pour une raison que j'ignore, la cuisine japonaise en France a longtemps été cantonnée aux sushi et aux yakitori, à tel point que manger japonais était devenu synonyme de manger du poisson cru et des brochettes. Depuis, ces restaurants japonais ont proliféré dans la capitale, en grande partie grâce aux restaurateurs chinois qui y ont trouvé un créneau intéressant. Aujourd'hui, il y a des « faux » restaurants japonais à tous les coins de rue, à tel point qu'on entend des gens tout à fait « normaux » (et non les excentriques d'autrefois, ceux qui mangeaient du poisson CRU) dire « je vais au sushi du coin » ou « ce soir on se fait un sushi ? », comme si c'était de la pizza ou une crêpe. Une certaine cuisine japonaise et surtout le sushi font désormais partie des mœurs françaises. ■■■





Peut-on appeler sushi le maki « Mr Potato » ?

Je ne pense pas que cela soit une nécessité d'être Japonais pour faire des sushi. Mais ce qui est indispensable pour faire des vrais sushi japonais, c'est d'avoir une formation de sushiya (en japonais, le terme sushiya désigne à la fois le restaurant de sushi et la personne qui fait les sushi), généralement de 10 ans. La grande majorité des sushiya en France, quelle que soit leur nationalité, n'ont pas reçu cette formation. Leurs sushi que nous appellerons « fusion » sont forcément mauvais d'après mes critères de puriste même s'ils connaissent, parfois, un grand succès international. Le plus connu et le plus ancien de ces sushi fusion est le California roll qu'aucun sushiya japonais de qualité ne servirait dans son restaurant au Japon. Même si le sushi « fusion » peut séduire par son originalité, comme le « Maki Mr Potato » (saumon fumé, épinards, purée de pomme de terre au wasabi, chez Sushi Shop) cela me dérange un peu d'appeler par le même nom le sushi sublime de Mizutani (voir p. 16) et le sushi « réinventé » par Cyril Lignac pour Sushi Shop. Le mot fusion recouvre cependant un autre type de plats, réalisés par de « vrais » Japonais qui, au lieu de proposer les éternels sushi et yakitori, ont créé une cuisine plus personnelle, parfois créative, parfois traditionnelle, souvent un mélange des deux, qui marie aussi bien des techniques japonaises et françaises que des produits japonais et français. Une cuisine française qui n'est possible que par des Japonais ! Les chefs japonais de ces nouveaux restaurants ont généralement reçu une formation de cuisine française et ne sont donc pas considérés, au Japon, comme des cuisiniers japonais.

Tous les ans, en effet, des centaines de jeunes cuisiniers japonais viennent en France pour parfaire leur formation. La plupart d'entre eux rentrent au Japon mais certains restent, et se retrouvent souvent à travailler dans des restaurants japonais (des vrais), car il faut bien vivre. Quelques-uns deviennent des chefs « français » reconnus, d'autres ouvrent leur propre établissement proposant selon les cas une cuisine 100% française, une cuisine japonaise avec des produits français, une cuisine japonaise « presque » authentique… Bref, tout est possible !

Foie gras au kombu, paella au nori

Ce qui caractérise cette nouvelle génération, c'est l'absence de frontière, le naturel avec lequel elle mélange les techniques et les produits sans se poser la question de la nationalité des plats.

Ces cuisiniers n'ayant pas reçu une véritable formation de cuisine japonaise, les techniques japonaises qu'ils appliquent sont souvent des basiques de la cuisine japonaise. C'est le cas de Toyo Nakayama, du restaurant Toyo, et de son foie gras enveloppé dans l'algue kombu, technique normalement employée (au Japon) pour

Le dashi selon Pascal Barbot.





A gauche : maki au foie gras (restaurant Oki à Bruxelles). Ci-dessus : “oeuf onsen” façon Thierry Marx.

raffermir et parfumer la chair d’un poisson blanc. De même, son curry au poisson est celui qu’on trouve dans toutes les cantines japonaises auquel il a ajouté un fumet de bouillabaisse aux parfums méditerranéens.

Le chef m’a fait goûter la sauce du curry, qui est très bonne car le fumet de poissons qui en est la base est excellent. Mais en tant que Japonaise, j’avoue que je n’ai jamais commandé ce plat qui me donnerait trop l’impression de me retrouver à la cantine !

En revanche, l’autre jour, toujours chez Toyo, j’ai fait une découverte intéressante : la paëlla de poisson à la japonaise. Cette fois, il a pris la technique de base de la paëlla espagnole, c'est-à-dire du riz que l’on fait revenir dans de l’huile puis que l’on cuit avec un bouillon et des aromates, du poulet, des fruits de mer etc. Le tout parfumé non pas au safran mais au nori, juste déchiré et éparpillé au moment de servir pour lui conserver son croustillant et son parfum.

J’avais conseillé ce plat à un ami français qui m’a dit : « Je n’ai pas aimé la paëlla. Ce qui m’a choqué, c’est qu’il casse les filets des rougets. Tu sais, en France on préfère garder les filets intacts. Là, il les casse est les mélange avec le riz. »

Je n’avais jamais pensé à cela mais pour nous Japonais, ce plat n’est pas une paëlla. C’est un « mazé-gohan », littéralement « riz mélangé ». Ce qui est bon, c’est justement qu’on mélange tout et tous les goûts s’imprègnent les uns des autres. Imaginez manger un riz cantonais en séparant l’œuf, les crevettes, les petits pois et le riz ! Différence culturelle… que l’on retrouve dans l’ordre linéaire du menu français « entrée-poisson-viande-fromage-dessert » radicalement opposé au joyeux désordre japonais avec cette kyrielle de petits plats qu’on mange tous en même temps !

Culture jambon-beurre
contre culture tofu-miso

J’ai remarqué qu’en général, les Français sont maladroits de leurs mains. Lorsque je leur montre, par exemple, comment faire une cigogne en papier, figure que n’importe quel écolier japonais pourrait faire les yeux fermés, les choses les plus basiques comme plier en alignant parfaitement les angles leur semblent très difficiles.

Ce n’est pourtant pas bien compliqué ■■■



de plier le carré en deux pour faire un triangle en superposant parfaitement les bords...
Ce qui m'intrigue c'est que les Français ne semblent pas éprouver le *besoin* d'aligner « parfaitement » les angles. En fait, ils ne remarquent même pas que ceux-ci sont un peu décalés. Sauf qu'une succession de plis décalés font d'une cigogne un poulet malformé !
Dans la cuisine, c'est un peu la même chose. Les Japonais ont une approche des produits et du traitement qu'ils requièrent d'instinct plus soignée. Même ceux qui ont eu une formation en cuisine française, lorsqu'ils découpent un poisson, vont le faire d'une façon disons… japonaise. Dans un documentaire récent, on voyait les cuisiniers du Meurice découper un turbot. Il était si énorme et si dur qu'ils s'y étaient mis à trois : deux pour le tenir et un troisième qui le découpait en deux avec un couteau sur lequel il tapait avec une espèce de marteau. Puis changement de scène : le chef Mizutani découpant lui aussi un turbot. Il est seul et utilise juste son couteau à sashimi. Il découpe la chair du poisson sans bruit, sans effort, avec la précision d'un horloger.
Certains y voient la précision ou la netteté du travail japonais voire de l'esprit japonais. Je pense quant à moi que cette précision en cuisine est la même chez tous les chefs d'un certain niveau, quelle que soit leur nationalité ou leur spécialité. Il suffit de voir Frédéric Anton déposer ses points sur sa gelée pour s'en convaincre.
Si l'approche des produits est différente, cela tient davantage, je pense, aux habitudes de vie (seikatsu shukan) des Français et des Japonais. Le Français a l'habitude de manger avec un couteau, d'éparpiller les miettes de sa baguette partout sur la table pour les ramasser ensuite avec une éponge. Il mange, assis à une table avec ses chaussures aux pieds, du beurre, du fromage, une pêche avec la peau et des gâteaux à la crème et au chocolat. Le Japonais a l'habitude de fignoler, de couper petit, d'aligner les angles, de faire des petits pas, d'enlever ses chaussures à l'entrée et de manger avec des baguettes assis sur un tatami. D'éplucher tous les fruits et ne jamais manger les pépins (des raisins, par exemple). Il a été élevé au riz, à la prune salée, au tofu et à la soupe miso. Et quand on dit, au Japon, qu'un gâteau n'est pas très sucré c'est un compliment !
Lorsqu'un cuisinier japonais fait de la cuisine française, il est rare qu'il sache faire de la vraie bonne cuisine française. C'est normal, car il n'a pas la formation gustative, c'est-à-dire l'habitude de vie qu'à un cuisinier français : les gâteaux de maman, la baguette du boulanger, le camembert, la charcuterie, le rôti et les frites du dimanche. Le cuisinier japonais aura une approche de la viande qui sera d'emblée trop raffinée. Comme le bœuf de chez Aïda qui manque de simplicité : pour cuire un bon steak, il faut oser ne pas y toucher.



Où est l'essence du goût ?

Si la cuisine française « à la japonaise » connaît un tel succès, c'est parce qu'aujourd'hui, à peu près partout en Occident, on privilégie les plats légers où chaque goût se « lit » de façon distincte. Le Français moderne n'aime plus les

Algothérapie

A la Thalasso de Carnac, on se régale d'algues japonaises made in… Bretagne ! Le chef Dominique Mauge, troisième dan de Kendo, a imaginé une cuisine savoureuse tout en légèreté.

Faire aimer des légumes de la mer à des curistes qui passent déjà une bonne partie de la journée enveloppés d'une boue de fucus ou de laminaires ? Le challenge est de taille. Et ce, malgré les atouts nutritionnels des algues comestibles (richesse en micronutriments, faible apport caloriques…). Le chef breton Dominique Mauge a trouvé la parade : il s'en sert avec parcimonie, dans des recettes hautes en saveurs qui n'ont rien de macrobiotique. Chez lui, le wakame se glisse dans une huile parfumée au citron et au thym, pour dynamiser grillades de poisson ou de viande. Le wakame, au léger goût d'huître, se retrouve aussi dans sa pâte à pâtes ou dans sa vinaigrette. Mais attention. Pas n'importe quel wakame. Le sien a été récolté sur les côtes bretonnes ! Le kombu qu'utilise aussi cet hyperactif à la silhouette sveltissime vient lui aussi du coin : pas besoin de se ruiner dans une épicerie japonaise ; la variété locale, qui s'appelle d'ailleurs kombu breton, fait très bien l'affaire (même s'il faut la cuire un peu plus longtemps que son cousin nippon). Sa façon de s'en servir ? En papillote, autour d'un beau bar de ligne ou d'une barbue. Et pour cuire un homard, rien de tel qu'un lit de goémon ou de dulse pour donner du goût. Ces deux variétés d'algues n'ont rien de japonais, c'est vrai, mais qui sait, elles pourraient bien le devenir… Tinka Kemptn er



Solettes au x pommes de terre parfumées au yuzu (Le Coquillage à Cancale).

gros plats riches et où tous les goûts se mélangent comme la choucroute, la blanquette de veau et le bœuf bourguignon.

Les bouillons français, chinois, vietnamiens… ont toujours pour base une matière animale - veau, poule, porc ou bœuf, ainsi que des légumes et souvent des aromates, cuits dans de l'eau bouillante ou frémissante un certain temps pour en tirer le maximum de goûts différents, tous mélangés pour former un goût unique et complexe. Alors que le bouillon de base japonais, le dashi, est une simple infusion réalisée à basse température, parfois même à froid, et surtout très courte, de kombu et/ou de bonite séchée et râpée afin de n'en n'extraire que l'essence. Il ressemble à de l'eau légèrement colorée. Il ne contient absolument pas de matière grasse. Il n'est pas riche en parfums et en goût. Justement. Un peu de douceur et un parfum presque imperceptible de mer. Très pur. L'essentiel.*(voir p.12)

Et c'est peut-être là que se situe la grande différence entre la cuisine japonaise et les autres cuisines du monde : au Japon, on se concentre sur l'essence du goût, tout le reste étant considéré comme une sorte de pollution. Pour nous, chaque bouchée doit contenir l'essence du produit.

Peu de chefs français comprennent cette « philosophie du dashi ». Pascal Barbot, du restaurant Astrance, est de ceux-là. Son dashi est digne des plus grandes maisons japonaises. Même s'il l'utilise pour une cuisine 100% française, avec une goutte d'huile d'olive froide (pour que le parfum de l'huile ne s'ouvre pas) ce qui n'est pas japonais du tout. Toyo, lui, fait un fumet de poissons « occidental » pour faire un curry… très japonais. Allez comprendre !

Il y a une certaine ironie dans la japonisation de la cuisine française alors que simultanément, nous sommes témoins de la vulgarisation de la cuisine japonaise traditionnelle en une sorte de mélange fusion assez infâme. J'ai ainsi remarqué que, dans les restaurants de sushis en France tenus par des non-Japonais, il y a toujours sur la table de la sauce soja normale et de la sauce pour yakitori sans que soit toujours précisé laquelle doit être utilisée. Du coup, certains clients se sont mis à mettre la sauce yakitori sur les sushis et les sashimis et à trouver ça bon ! Inutile de préciser qu'aucun Japonais n'imaginerait accompagner son sushi ou son sashimi de sauce yakitori. D'abord parce que cette sauce, lorsqu'elle est bien faite, contient de la graisse de poule (rien que l'idée est écœurante n'est-ce pas ?) d'autre part, si le sushi est doux grâce au sucre (ou au mirin) qu'on ajoute au riz, c'est un sucre qui est seulement destiné à équilibrer l'acidité du vinaigre de riz, cette acidité venant elle-même équilibrer le poisson (comme le citron en France). Je suis perplexe quand j'entends des clients réclamer de la sauce yakitori pour leurs sushi. Il m'est difficile de comprendre pourquoi ces mêmes personnes sont horrifiées lorsqu'ils voient des Américains boire du Coca avec un foie gras.

La fusion, même si le terme est devenu presque péjoratif, n'est pas une mauvaise chose en soi. Au contraire, toutes les cultures l'ont pratiquée à travers l'histoire. L'absence de frontière et le mélange des genres sont, comme toute expérimentation, fondamentalement positifs. Mais comme tout mariage, c'est « pour le meilleur et pour le pire ». Le meilleur, comme chez Toyo, l'Astrance, Yamtcha... Le pire comme la sauce caramélisée sur les sushi ou cette salade de chou sucrée servie dans les « faux » sushiya.

Mais si vous avez envie d'essayer de la confiture sur vos sardines grillées… ■

À lire

Carnac Saveurs & Légerté de Dominique Mauge et Gilles Dreux, Editions Acanthe

Quelques adresses pour goûter de la cuisine "fusion" de qualité :

Toyo, 17 rue Jules Chaplain, Paris 6e. T. 01 43 54 28 03.

Nature et Saveurs, Place des Cordeliers, 74000 Annecy. T. 04 50 45 82 29.

Le Charlemagne, Route des Vergelesses, 21420, Pernand Vergelesses. T. 03 80 21 51 45



Tous toqués de **dashi !**

Après le wasabi et le yuzu, le dashi est au cœur de la cuisine fusion. Simple infusion d'algues et de copeaux de bonite il est la principale source d'umami (le fameux 5e goût japonais) qui distingue la gastronomie nipponne de toutes les autres

Par Tinka **Kemptner**

C'est devenu un rituel. Tous les soirs, Christophe Pelé fait tremper une feuille de kombu dans l'eau. L'opération prend cinq secondes. Mais elle sonne la fin d'une longue journée de travail. Le lendemain matin, c'est avec cette même algue que commence la journée. Le chef fraîchement étoilé de La Bigarrade la fait frémir trois quarts d'heure dans de l'eau à environ 70°. Puis rajoute deux poignées de copeaux de bonite et porte brièvement le tout à ébullition.

A La Bigarrade, cette infusion aromatique se sert légèrement gélifiée et assaisonnée d'un soupçon de vinaigre et de sauce soja pour atterrir sur une huître Utah Beach. D'autres, tel Jean-Georges Vongerichten, s'en servent pour magnifier leur mayonnaise, sublimer un crabe, à l'instar de Michel Troisgros, accompagner un fois gras comme à l'Agapé, ou même rehausser de la truffe comme le fait David Bouley à New York… A tel point que le dashi s'est vu récemment catapulter dans la rubrique Buzzomètre de Elle, à côté d'autres phénomènes *hype*.

Eloge de la netteté

Tout ce bruit pour un simple bouillon ? Attention, pas n'importe quel bouillon ! Le *dashi* est la base de la cuisine nipponne. « Il existe beaucoup d'autres façons d'apporter de l'*umami* à un plat, mais il n'y a que le *dashi* qui le rend authentiquement japonais. Sans lui, le plat serait simplement « à la japonaise », résumait déjà dans les années 1980 le grand Shizuo Tsuji . *Umami* ? Derrière cet adjectif, qui signifie littéralement « délicieux » (voir Wasabi N°18), se cachent des acides glutamiques qui dopent la puissance aromatique d'une recette. Sans pour autant masquer les goûts du plat, comme le font nos bouillons de viande. D'où ce côté aérien du *dashi* qui plaît tant.

Parlez de ce bouillon nippon à un fou de cuisine et il se révèle poète. « Le *dashi* se distingue par sa pureté et sa netteté, c'est un concentré d'élégance », s'enthousiasme Christophe Pelé. William Ledeuil de Ze Kit-

chen Galerie évoque, lui, les « tonalités aiguës » qu'apporte l'ajout de dashi. « Grâce à ses arômes, on peut tout à fait se passer de sel ! Les Japonais ont compris que l'on peut assaisonner un plat de multiples façons, avec des notes fumées et iodées, par exemple… »

Un pur produit de la mer

Le dashi, en digne pilier de la gastronomie nipponne, se retrouve non seulement dans la soupe miso, mais aussi dans d'innombrables préparations de viandes, de poissons, de légumes, de pâtes… Jamais, on ne le déguste nature, « c'est plutôt un vecteur d'*umami*, autrement dit la voie habituelle qu'on trouvé les Japonais pour rendre un plat plus savoureux », résume M. Kuroda, le patron de Bizan. Certes, il existe aussi des dashi à base d'autres ingrédients, comme le shiitaké ou le fretin, eux aussi riches en *umami*. Mais le *dashi* de bonite et de *kombu*, avec ses notes fumées et iodées, est de loin le plus populaire. Point commun entre ses deux ingrédients : tous deux viennent de la mer. Rien d'étonnant, vue la situation insulaire du Japon ! Pendant des siècles, la viande fut bannie sur l'archipel, et le *dashi* se révéla un moyen imparable pour donner du peps aux préparations.

Le choix des ingrédients

Envie de vous lancer ? Si la recette du *dashi* est simple, le choix des ingrédients l'est moins. « Le goût du *kombu* change sensiblement en fonction de la saison, de la zone de récolte et de la partie de l'algue utilisée », prévient Philippe Delacourcelle, chef du Pré Verre à Paris et à Tokyo . Quant à la bonite séchée, les puristes la râpent eux-mêmes à l'aide d'une mandoline juste avant de la faire infuser, question d'arômes. Mais la vente de bonites entières est interdite en France pour des raisons sanitaires, il va donc falloir se consoler avec de la bonite déjà réduite en copeaux. Là encore, de gros écarts de qualité existent. Il y a d'un côté les bonites pochées, fumées puis séchées dans les règles de l'art pendant trois ans, puis celles à qui ont fait subir le processus de séchage en accéléré, beaucoup moins savoureuses.

Pour les plus pressés, il existe même du *dashi* instantané (utilisé par la grande majorité des restaurants japonais) mais le résultat n'est évidemment pas le même que si l'on prépare soi-même son *dashi*. Ne nous privons pas de ce plaisir pendant que c'est encore possible. Le *kombu* est en effet menacé de disparition à cause du réchauffement climatique, responsable d'une augmentation de 2 degrés de la mer du Japon ces dernières années… ■

1 - 106 Rue Nollet, 75017 Paris. Christophe Pelé est l'ancien chef de cuisine du Royal Monceau.
2 - Fondateur de la célèbre école hôtelière à Osaka qui porte son nom et dont son issus une bonne partie des grands chefs japonais.
3 - Auteur de Le goût du Japon, éditions Agnès Viénot.
4 - Râpe qui permet de couper très finement.

Daurade grillée au miso servie au restaurant L'Epicure (Paris).



Adieu moutarde, ketchup, béarnaise...
Bonjour shoyu, miso, mirin, yuzu...

Cuisiner « fusion » à la maison suppose qu'on puisse trouver un certain nombre d'ingrédients encore peu répandus en France. Fin gourmet et grand amateur de gastronomie nipponne, Olivier Derenne, importe, depuis deux ans, des produits japonais exceptionnels que tout un chacun, cuisinier professionnel ou amateur peut commander sur son site nishikidori-market.com. Il nous donne ci-dessous quelques idées d'utilisation pour japoniser nos plats et en profite pour battre en brèche quelques idées reçues sur le prétendu conservatisme des Français en matière de goût...

1 Quels sont les ingrédients japonais les plus faciles à utiliser sans forcément connaître la cuisine japonaise ?

Les Français semblent aller d'emblée vers les produits pour lesquels ils ont déjà des repères et pour lesquels ils savent trouver une utilisation immédiate. Les huiles de sésame, les vinaigres aux agrumes s'accommodent parfaitement à la confection de vinaigrettes en apportant des saveurs nouvelles. Les crèmes ou pâtes de sésame sont également très faciles à utiliser tant en cuisine qu'en pâtisserie. Ces produits sont d'ailleurs déjà présents depuis des années dans les cuisines que nous affectionnons : cuisine marocaine, algérienne, tunisienne, indienne...

La sauce soja est devenue un condiment incontournable dans le placard de toute ménagère. Même si l'utilisation qui en est faite peut être surprenante pour bien des Japonais, elle est appréciée pour son goût salé et son parfum qui permet une utilisation principalement en tant qu'assaisonnement. Aujourd'hui, elle s'incorpore aisément aux sauces froides ou chaudes, pour les viandes et poissons, légumes, riz et pâtes...

Il en est de même pour toutes les poudres et autres produits dérivés d'agrumes courants sur l'archipel nippon.

Le sucre noir et le thé matcha inspirent également l'univers de la pâtisserie et autres desserts.

Je pense que les Français achètent beaucoup avec les yeux. Les produits japonais sont très adaptés à ce niveau. Qui plus est, ils sont curieux de nature et chercheront une utilisation première dans leur cuisine quotidienne avant de se pencher sur l'utilisation en cuisine japonaise.

Autre produit : le mirin. Son utilisation est très simple pour déglacer des viandes, assaisonner viandes et poissons, relever sauces et marinades...

Il ne faut pas oublier non plus de citer tous les sels, parfumés ou non, et les épices. Les Français en raffolent et les accommodent au gré de leurs

envies. Ils sont synonymes d'exotisme, de soleil, de voyages et de rêve.
Enfin, dernier ingrédient très facile à utiliser dans notre cuisine sans forcément connaître la cuisine japonaise : le miso. Outre la confection de soupe que tous connaissent, de plus en plus de Français l'utilisent comme un condiment ou assaisonnement. Avec un peu de pédagogie et de la communication, ils sauront l'utiliser sans souci pour la confection de vinaigrettes et mayonnaises, sauces diverses et pâtisserie...

2 ▮ Quels sont les ingrédients qui, selon vous, peuvent apporter les saveurs les plus nouvelles à des plats français ?

Indiscutablement, le miso, le mirin, les agrumes et leurs produits dérivés, et enfin les épices et plantes aromatiques.
Le miso décline des saveurs extraordinaires, riches en goûts et parfums, soit sucrés/salés, soit salés... Son utilisation en marinades, en fonds de sauces, apporte des notes suaves, fleuries, végétales, une rondeur en bouche, une onctuosité... Son utilisation pour la "cuisson à froid" des aliments est exceptionnelle et confère des arômes complètement nouveaux.
Le saumon ainsi traité prend une texture de saumon fumé mais sans le goût fumé, avec une mâche et une onctuosité exceptionnelle, une saveur légèrement sucrée. Cette texture autorise une dégustation du poisson cru ou légèrement steacké. Les jaunes d'œufs, en "cuisson à froid" prennent une délicieuse couleur cerise amarena avec une texture pâte de fruit. Les fruits tels que la poire, la pêche, l'abricot, avec le même procédé, sont confits et ce avec des saveurs indéfinissables mais extrêmement fruitées.
Le mirin apportera toujours la touche finale ou le petit plus. Ses notes fleuries de riz sont méconnues chez nous. Outre la brillance qu'il procure aux mets, un côté sucré, presque miel, très végétal, et des accords parfaits avec la sauce soja, le beurre fondu, la crème fraîche.
Les agrumes et produits dérivés : yuzu, mikan (mandarine), ponkan, amanatsu, sudachi, daidai, tangor kiyomi, dekopon, tankan,kabosu, Hyûganatsu. Tous ces noms d'agrumes font rêver. Des saveurs douces, poivrées, épicées, amères, acides, aigrelettes. Je suis convaincu que ces nouveaux parfums vont avoir un impact important dans un futur proche dans l'univers de la cuisine, de la pâtisserie, de la confiserie, de la chocolaterie et des crèmes glacées. Les Français adorent les agrumes et la fraîcheur qu'ils procurent.
Les épices et plantes aromatiques : je pense particulièrement au shiso rouge (acidulé, nez et bouche très cerise, très aromatique) et au shiso vert (légèrement poivré, nez et bouche très végétale) dont l'utilisation se fera tant en sucré (chantilly, crèmes glacées, sorbets, mousses, gelées, cocktails et boissons rafraîchissante) qu'en salé (assaisonnement des purées de choux fleur, cuisson des céleris et navets...). Il ne faut pas oublier non plus le sansho qui n'est pas un poivre mais un agrume aux arômes citronnés, très frais en bouche (notes poivrées, presque mentholées).
Les feuilles et fleurs de cerisiers, tant sucrées que salées, parfumant bouillons ou tartares de veau (feuilles salées), crèmes et pâtisserie (fleurs dessalées à l'eau)...
Enfin, dernier produit : **le caviar des champs.** Ces graines d'une plante sauvage ont la texture croquante du caviar, ressemblent à s'y méprendre au caviar mais avec une couleur vert sombre avec un bouche un goût d'artichaut et de broccoli.

3 ▮ Pouvez-nous nous donner quelques exemples d'utilisation de vos produits par des chefs français ?

Il y en a de plus en plus : Jérôme Banctel (Senderens) propose un saumon cuit à froid au miso, crème de sésame noir et dos de bar, rouget au bouillon de feuille de cerisier, cochon de lait et miso au sansho, noix de Saint-Jacques & caviar citron & caviar des champs, homard et caviar des champs. Pascal Barbot (L'Astrance) a inventé un navet au shiso rouge, maquereau ou aubergine mariné au miso. Anthony Boucher du Restaurant Jean a mis à sa carte un dos de bar riz noir et crème de sésame noir, sucre noir et oignons caramélisés, langoustine salée & biscuit citron accompagnée de son verre de jus de shiso rouge, mousse de lait au jus de yuzu. Enfin, Arnaud Donckele de la pinède à Saint-Tropez, régale ses clients d'un turbot basse température au yuzu, tremolata au yuzu, jus de citron, écorce de citron marjolaine, sésame noir, blanc, doré. ■

TOKYO

Rencontre dans les étoiles



Hachiro Mizutani et Bruno Ménard : 6 étoiles à eux 2 !

L'un dirige toute une brigade au restaurant L'Osier, fleuron de la gastronomie française à Tokyo. L'autre s'active seul derrière le comptoir de Sushi Mizutani dans un cadre dépouillé qui rappelle l'atmosphère d'un temple zen. Tous deux viennent de recevoir 3 étoiles au Guide Michelin pour la troisième année consécutive. Venus d'univers que tout semble a priori opposer, les chefs Bruno Ménard et Hachiro Mizutani ont en réalité plus d'un point en commun. Derrière leur sourire affable se cachent une force de travail et une exigence absolue dans la recherche de la perfection. Ils ne se connaissaient pas mais ont accepté, pour Wasabi, d'échanger quelques idées sur l'art culinaire. Bruno Ménard n'a eu que la rue à traverser pour retrouver Hachiro Mizutani dans son sanctuaire du sushi rénové récemment, autour d'une tasse de thé vert.

Par Catherine **Lemaître**

Vous avez tous deux été récompensés par le Guide Michelin pour la troisième année consécutive. A quoi attribuez-vous votre réussite ?

Hachiro Mizutani : Je ne sais pas trop, peut-être au fait d'avoir travaillé dur et sans rien laisser au hasard.

Bruno Ménard : D'après les informations qu'on peut avoir, les 2 ou 3 étoiles sont données aux restaurants qui font preuve de constance dans l'excellence, quel que soit leur style de cuisine.

Qu'avez-vous ressenti lorsque vous avez appris que vous étiez triplement étoilé ?

H. M. : Je suis parmi les premiers au Japon à avoir obtenu cette distinction ; je me sens très honoré et j'espère que ça va continuer !

B. M. : Cela m'a ému aux larmes ! C'est un rêve de 40 ans qui se réalise, depuis que j'ai endossé à l'âge de 8 ans le tablier de cuisine chez mon père chocolatier. En France, tous les chefs rêvent d'obtenir les étoiles tout en sachant que c'est presque impossible. Le Michelin est beaucoup plus lié à la culture culinaire française que japonaise...

H. M. : En effet, au Japon, c'est plutôt la culture du secret qui prévaut. Il existe des restaurants où l'on n'entre pas sans avoir été présenté. A Kyoto, certains *ryotei* n'ont pas d'enseigne et ne sont accessibles qu'à une clientèle exclusive et fortunée. Nombre de restaurants de moindre standing fonctionnent aussi avec leur clientèle d'habitués et acceptent difficilement les nouveaux venus dont l'intrusion est supposée détruire l'atmosphère, la relation particulière qui s'est nouée au fil des années entre le chef et sa clientèle.

B. M. : C'est aussi le cas à L'Osier. A cet égard, on peut dire qu'il s'agit du plus japonais des restaurants français.

L'obtention des 3 étoiles a dû apporter pas mal de bouleversements...

H. M. : C'est vrai. J'ai aujourd'hui le plaisir d'accueillir des amateurs de sushis de tous les pays. Les étrangers constituent 30% de ma clientèle qui était auparavant exclusivement japonaise.

B. M. : Nous avons observé le même phénomène. Au début, cela a légèrement troublé nos habitués. Nous avons dû exiger des nouveaux venus qu'ils respectent certaines règles, vestimentaires par exemple (nous tenons des vestons à la disposition des messieurs). La gastronomie française est inséparable d'un certain décorum. Nos clients japonais le comprennent très bien et c'est aussi ce qu'ils viennent chercher chez nous ; les dames s'habillent, certaines sont passées chez le coiffeur. Cela dit, je me réjouis de ce que le Michelin a permis d'élargir notre horizon et d'attirer l'attention du monde entier sur Tokyo comme nouvelle capitale gastronomique.

Les clients doivent-ils respecter un code vestimentaire chez vous aussi, M. Mizutani ?

H. M. : Vous savez, les sushis étaient considérés autrefois comme une nourriture simple, une collation qu'on pouvait prendre après le bain ou le travail. Des établissements de plus grand standing sont ensuite apparus avec des menus élaborés. Mais il n'existe pas de tradition de décorum chez nous ou de code vestimentaire. Je suis pour ma part assez tolérant, même si je n'apprécie pas vraiment que des clients se présentent en sandales...

Est-il nécessaire d'avoir reçu une éducation pour apprécier la gastronomie, qu'elle soit française ou japonaise ?

H. M. : Si les clients apprécient ce qu'ils mangent, je suis satisfait. Ils n'ont pas besoin de savoir comment a été tué le poisson, comment il a été préparé, etc. Les étrangers aiment bien poser ce genre de questions. Ils sont souvent surpris par l'absence d'odeur du poisson au Japon, que ce soit dans les restaurants ou au marché. Ceci est en réalité dû au respect de règles d'hygiène élémentaires comme, par exemple, ne jamais rincer les cageots de poisson par terre, nettoyer les semelles de ses chaussures et changer de vêtements fréquemment pour éviter de transporter les odeurs partout.

B. M. : Le plaisir est le maître mot de nos établissements, qu'ils soient français ou japonais (H. M. approuve de la tête). L'éducation du goût n'est pas nécessaire pour apprécier notre cuisine, mais elle se fait au fur et à mesure.



sashimi de kohada par Hachiro Mizutani



Une création de Bruno Ménard pour L'Osier..

Quel est selon vous l'essence de la gastronomie française ou japonaise ?

B. M. : C'est le produit, encore le produit et toujours le produit ! Le talent du chef consiste à savoir quel avantage présente un produit par rapport à un autre. Viennent ensuite sa capacité technique et son expérience pour magnifier ce produit qui ne doit pas être simplement bon, mais exceptionnel. Encore une fois, nous ne sommes pas des magiciens, mais des cuisiniers.

H. M. : Entièrement d'accord ! Pour moi, la journée du chef doit obligatoirement démarrer au marché. C'est une évidence et une habitude à laquelle je n'ai jamais dérogé. Aujourd'hui, j'ai 63 ans mais je continue à faire moi-même mon marché. Le jour où je me sentirai trop fatigué pour cela, je prendrai ma retraite.

Comment choisissez-vous vos produits ?

H. M. : Les meilleurs produits ne se trouvent pas en étalage, mais dans les chambres froides des fournisseurs avec lesquels on a développé, au fil des années, des relations d'amitié et de confiance. Il ne s'agit pas d'être un client parmi trente autres, mais LE client privilégié. Je fréquente Tsukiji depuis près de 50 ans et mon fournisseur de thon depuis 17 ans. Nous buvons souvent des coups ensemble. Pour le riz, je m'adresse toujours au même fournisseur qui connaît parfaitement mes besoins et, en fonction de ses arrivages, me concocte les meilleurs mélanges. Je lui laisse, tout comme au poissonnier, le soin de décider de ce qui est bon pour moi (*omakase*). C'est possible grâce à la connaissance que nous avons l'un de l'autre et aux relations de confiance qui se sont instaurées entre nous.

Quels sont les autres ingrédients essentiels pour confectionner un sushi d'exception ?

H. M. : Le vinaigre de riz et le sel. Il faut impérativement utiliser du sel de mer dont la saveur légèrement sucrée s'allie parfaitement à celle du poisson, qui est un produit de la mer, lui aussi.

Et les outils ?

H. M. : Bien entendu, il faut des couteaux de qualité et affûtés comme des lames de rasoir. Dès que le couteau est devenu trop fin, il faut en changer.

B. M. : Nos clients recherchant avant tout des saveurs françaises, beaucoup de nos produits arrivent directement de France : canard de Burgaud, truffes du Vaucluse, pigeons Grémillon, etc. Chaque produit est rigoureusement sélectionné. Nous avons aussi créé des relations avec certains producteurs japonais : agneau de lait de Hokkaïdo (une denrée qui n'existait pas avant !) et chevreuils ezoshika que nous avons utilisés l'hiver dernier parce qu'ils sont élevés au bord de la mer comme ceux des prés salés du Mont Saint-Michel. Pour ma part, je suis en contact permanent avec les fournisseurs en France, même si, ensuite, les produits sont acheminés par une société indépendante.

Votre cuisine a-t-elle été enrichie par des apports étrangers ?

B. M. : Depuis que je suis au Japon, mon goût a évolué. Je suis par exemple devenu plus sensi-

ble au passage des saisons et aux ingrédients qu'on ne peut trouver qu'à une période précise de l'année. En ce moment, par exemple, nous servons un riz crémeux à la truffe (les dernières !) et aux pousses de bambou cuits à la manière japonaise, c'est-à-dire bouillies dans l'eau pendant longtemps. Leur goût de noisette s'allie merveilleusement au comté de 36 mois et à la julienne de truffes. Tout en utilisant mes expériences de voyage et mes rencontres pour colorer mes plats, je conserve des bases traditionnelles françaises. Le fait que le bambou soit un ingrédient japonais n'est pas entré en ligne de compte pour confectionner mon riz crémeux. Je l'ai choisi simplement parce qu'il permettait de retrouver ce goût de noisette à ce moment précis de l'année. C'était l'ingrédient juste. L'important, c'est de faire une cuisine juste.

H. M. : La cuisine japonaise et les sushis en particulier étant une cuisine confectionnée à partir d'aliments essentiellement crus et locaux, l'influence de l'étranger me paraît quasi inexistante.

On trouve pourtant des créations originales, des sushis à l'avocat, par exemple, qui n'existaient pas dans la cuisine traditionnelle...

H. M. : L'avocat ou la mayonnaise sont utilisés pour améliorer le goût d'un poisson insuffisamment gras ou de mauvaise qualité. Un bon poisson se suffit à lui-même, avec peut-être un peu de shoyu.

Dans la gastronomie française, la boisson qui accompagne les plats joue un rôle fondamental. Qu'en est-il au Japon et quel est le meilleur alcool pour accompagner les sushis ?

H. M. : C'est le saké, parce qu'il est fabriqué à base de riz et que le sushi est composé de riz. Bien entendu, il y a des clients qui réclament de la bière, du vin ou du champagne. Mais je persiste à croire que le meilleur accompagnement reste le saké.

B. M. : C'est un point très intéressant et que de nombreux critiques gastronomiques occidentaux ont du mal à comprendre et à accepter : l'absence de carte de vin appropriée aux mets que l'on sert. Le Michelin a été critiqué pour avoir accordé des étoiles à des établissements dépourvus de carte de vin !

H. M. : Admettons que vous offriez à vos clients trois choses à la fois : des mets succulents, des vins sublimes et des femmes charmantes. L'un éclipsera obligatoirement les deux autres, quelle que soit leur valeur. Ma spécialité étant les sushis, je ne prendrais pas le risque d'offrir un saké de très grande valeur pour l'accompagner.

B. M. : Dans un restaurant de sushis, on partage un moment de plaisir mais d'une manière différente. Il n'y a rien à comprendre, c'est ainsi et il faut le respecter. C'est d'ailleurs le respect de cette tradition qui a permis à M. Mizutani d'obtenir ses 3 étoiles !

H. M. : Il y a aussi un aspect pratique : le manque de place pour entreposer les bouteilles dans la plupart des restaurants japonais !

Pour finir, y a-t-il une question que vous souhaiteriez vous poser mutuellement ?

B. M. et **H. M.** de concert : Oui bien sûr ! Quand est-ce qu'on va boire un coup ensemble ? (éclats de rire). ■

LA TABLE DE BREIZH

Aller-retour Tokyo

Cancale

A L'INITIATIVE D'UN BRETON QUI A FAIT FORTUNE EN VENDANT DES CRÊPES AUX JAPONAIS, LA BAIE DE CANCALE ACCUEILLE, DEPUIS MARS 2010, UN RESTAURANT DE GRANDE CLASSE QUI SERT UNE CUISINE TRADITIONNELLE NIPPONNE RÉALISÉE AVEC DES PRODUITS LOCAUX...



La vue sur la baie du Mont Saint-Michel depuis la Table de Breizh façon baie d'Halong...

Par Patrick **DUVAL**

Bon sang, mais c'est bien sûr ! Quand on regarde le parcours de Bertrand Larcher, on ne peut s'empêcher de plagier l'inspecteur Bourrel tant ce qu'il a réussi à réaliser paraît évident.

Diplôme de l'Ecole hôtelière en poche, ce Breton pur beurre débarque à Tokyo en 1995 et remarque tout de suite que les crêpes servies ici, bien que très populaires, n'ont absolument aucun goût. Aidé de sa femme Yuko rencontrée en Europe, Bertrand ouvre, en 1996, Le Bretagne : une vraie crêperie bretonne où les « galettes » de sarrasin ont le même goût qu'à Fougères où il est né et a grandi. Le succès est immédiat et, en 2002, Bertrand a gagné assez d'argent pour ouvrir une crêperie chez lui à Fougères, le Tivabro, signant une nouvelle version du « retour de l'enfant prodigue ». Aucune raison, pourtant, de s'arrêter en si bon chemin : trois ans plus tard, en 2005, Bertrand ouvre son premier « Breizh Café » à Cancale, sur le port de la Houle. Un concept de café crêperie qui doit autant à la Bretagne qu'au Japon. Là encore, le succès est au rendez-vous et une fois testée



Les petites entrées du menu de midi.

en France, la formule est réexportée au Japon : entre 2005 et 2007, trois Breizh Café fleurissent à Yokohama, Kawasaki et Tokyo...
Après avoir fait découvrir les (vraies) crêpes aux Japonais, Bertrand est de plus en plus tenté par l'expérience inverse : faire connaître aux Bretons la « vraie » gastronomie japonaise. Pas seulement les sushi mais une cuisine plus raffinée, plus variée aussi, qu'on ne déguste encore que dans de trop rares établissements parisiens.
Coup de chance : la salle juste au-dessus de son Breizh Café de Cancale est libre. Il n'en faut pas plus à Bertrand pour décider d'y implanter son restaurant japonais. Et puisque le 2e étage est également disponible, il crée, dans la foulée, 3 chambres d'hôtes dans le plus pur style nippon.
Inaugurée en mars 2010, la Table de Breizh s'organise autour d'un large comptoir de bois blond ouvert sur la cuisine (idéal si l'on veut voir le chef cuisiner) et de trois tables basses comme au Japon mais sous lesquelles, pour plus de confort, un espace a été aménagé qui permet de glisser les pieds.
La magnifique vue sur la baie du Mont Saint Michel est « asiatisée » par des stores en bambous qui la transforment en délicate estampe. Chaque détail du restaurant est on ne peut plus soigné, depuis le petit jardin japonais à lumière zénithale situé à gauche de l'entrée, jusqu'à la vaisselle, entièrement importée du Japon.



Maître Kudaka derrière son comptoir.

Escale chez **Jane et Olivier**

Parmi les grandes tables qui figurent sur le CV de Raphaël-Fumio Kudaka on trouve la Maison de Bricourt, fameux trois étoiles que son propriétaire, Olivier Roellinger, a fermée en 2008. Le célèbre chef continue cependant d'exploiter, avec Jane, son épouse, Le Coquillage, un restaurant situé sur les hauteurs de Cancale face à la mer dans sa propriété du château Richeux datant des années 20. Les amateurs de gastronomie japonaise devraient apprécier la cuisine proposée ici, à la fois créative et légère utilisant largement, comme la Table de Breizh, les produits locaux. Le Japon est d'ailleurs discrètement présent dans certains plats comme les solettes poêlées servies avec une purée au yuzu ou le tartare de chinchard garni d'algues wakame… Compter une soixantaine d'euros pour un très copieux déjeuner.

Le Coquillage, 1 rue Duguesclin 35260 Cancale.
Tél. : 02 99 89 64 76

Aux commandes de ce petit bout de Japon en terre bretonne, Bertrand Larcher a placé Raphaël-Fumio Kudaka, natif d'Okinawa, mais doté, lui, d'une épouse… bretonne ! Agé de 44 ans, Raphaël-Fumio s'est formé à la cuisine (française) à l'école Tsuji d'Osaka avant de venir en France pour un premier séjour dans les années 90. C'est Bertrand qui l'a convaincu de revenir à Cancale à la grande joie de Madame Kudaka.
Le challenge que se fixe la Table de Breizh : inventer une cuisine japonaise qui utiliserait exclusivement les produits locaux : homard breton, moules de bouchot, huîtres Tsarskaya…
« Je pars généralement d'un plat japonais classique et je réfléchis à ce que je peux y ajouter pour le rendre meilleur pour un palais français, explique ce chef qui a roulé sa bosse dans plusieurs établissements étoilés en France et au Japon. En ce moment, par exemple, je travaille sur une mousseline de soles de la Manche. Au Japon, ce type de plat est servi avec un simple dashi (bouillon de poisson et d'algues). J'ai voulu le personnaliser en y ajoutant des morilles et un peu de crème. »
Raphaël-Fumio sait que dans leur grande ma-


京子
Présentation de Cuisine Japonaise Familiale de KIOKO
Dégustation et Démonstration
9 juin 2010 / 23 juin 2010
à 18h30
48, rue Sainte-Anne
75002 Paris
OKONOMIYAKI
Participation 30€
le prix comprend la dégustation avec boisson ou dessert et des échantillons à emporter.
-Recettes-
9 juin : 3 sortes de GYOZA
23 juin : OKONOMIYAKI et YAKISOBA
GYOZA
Renseignements →www.kioko-japon.blogspot.com
→au magasin
contact→coursdecuisine@kioko.fr
Magasin 46, rue des petits-Champs 75002 Paris
tel:01 42 61 33 65
mardi au samedi 10h-20h dimanche 11h-19h
Pour les professionnels tel:01 45 21 46 99
lundi au vendredi 8h-16h


Votre maison à Kyoto*
à partir de 420 euros la semaine
Vivre le Japon vous propose un hébergement en maison individuelle traditionnelle pour découvrir Kyoto en toute liberté, de 420 euros à 1050 euros la semaine.
(*ou à Tokyo)
Vivre le Japon
01 42 61 60 83
48, rue Sainte-Anne, 75002 Paris
www.vivrelejapon.net



Les 7 enstrées du Shokado bento servi le soir..

jorité, les Français ont un peu de mal avec le goût 100% japonais. C'est pourquoi il met toute son énergie et son expérience à trouver des éléments modérateurs qui, sans trahir l'esprit du plat, permettront au client de mieux l'apprécier. Pour lui, par exemple, il n'est pas sacrilège d'ajouter un peu de vinaigrette à la sauce de soja pour accompagner le poisson cru ou encore de proposer des huîtres mi-cuites sur une purée de pomme.

En revanche, certains ingrédients encore peu répandus comme le miso peuvent parfaitement, selon lui, être autant appréciés par les Français que par les Japonais. Cet été, il sait déjà qu'il régalera ses clients de selle d'agneau marinée au miso et au yuzu kosho, (une pâte légèrement pimentée à base d'agrume).

Pour le reste, Raphaël-Fumio se donne quelques mois pour observer les réactions. L'amuse-bouche qu'il sert en ce moment, un flanc d'œuf à la chair de tourteau et au shiitake, a l'air de plaire à tout le monde mais il fait bien attention à gommer l'amertume de certains ingrédients comme les pousses de colza très appréciés au Japon. Il y a des grimaces qui ne trompent pas…

« Je sale très peu mes plats car contrairement à la cuisine française qui aime ajouter du goût (beurre, crème, huile d'olive…) la cuisine japonaise essaie au maximum de respecter le goût naturel des aliments. »

Nous avons successivement testé le déjeuner et le dîner de la Table de Breizh et conseillons vivement aux vrais amateurs de gastronomie nipponne de choisir le dîner. Les menus de midi, certes excellents, se réduisent à une seule alternative - viande de bœuf au miso ou tempura – et ne permettent pas, en tout cas, de mesurer l'étendue du talent de maître Kudaka. Le soir, en revanche, le menu « découverte » vous transportera instantanément au paradis de la gastronomie japonaise. Les sashimi servis en entrée à peine assaisonnés d'huile d'olive ou de yuzu constituent une superbe entrée en matière. Mais il faut garder en réserve ses exclamations admiratives pour accueillir le shokado bento, véritable boîte aux merveilles contenant entre autres un tamago onsen, œuf mollet au bouillon de bonite, de l'aubergine marinée au gingembre, une petite salade de concombre et couteaux, une autre aux épinards et bulots…

Et dire qu'on doit tout ce bonheur à quelques crêpes… ■

La Table de Breizh : 7 quai Thomas, Cancale. Tél. : 02 99 89 56 46. Menus de midi à 30 €. Menus du soir à 58 €, 80 € et 90 €.

EDOKKO
江戸っ子

NOS NOUVEAUX MENUS

Sushis à comptoir tournant



27, Boulevard des Italiens, 75002 Paris
Tél : 01 40 07 11 81
Ouvert de 12h00 à 00h00

Dégustez nos sushis, yakitori et nouilles japonaises jusqu'à minuit !



Jetzt die Weichen auf e-fon stellen
Sparen auf der ganzen Linie

Week-end nippon à Zurich

A TRENTE MINUTES ENVIRON DU CENTRE DE ZURICH, PERCHÉ SUR UNE HAUTEUR D'OÙ L'ON EMBRASSE TOUTE LA CHAÎNE DES ALPES, L'HÔTEL RESTAURANT HASENBERG EST LE SEUL VÉRITABLE RYOKAN D'EUROPE. DEPUIS LES PIÈCES À TATAMI JUSQU'AU DÎNER KAISEKI EN PASSANT PAR LE PETIT-DÉJEUNER À LA JAPONAISE, ON Y EST REÇU EXACTEMENT COMME ON LE SERAIT À KYOTO D'OÙ SON PROPRIÉTAIRE, MASAFUMI KURAHAYASHI EST D'AILLEURS ORIGINAIRE.
NOUS AVONS PROFITÉ DE NOTRE SÉJOUR POUR TESTER LES RESTAURANTS NIPPONS DE LA VILLE D'UNE QUALITÉ PLUS QU'ACCEPTABLE COMPTE TENU DE LA DIFFICULTÉ, POUR LES RESTAURATEURS DE CE PAYS SANS MER, DE S'APPROVISIONNER EN POISSON.

Par Patrick **MANASSON**

Bien que Hasenberg signifie la montagne du lapin, ce sont plutôt des vaches que l'on croise en grand nombre lorsqu'on enchaîne les lacets qui mènent au sommet. C'est là, en pleine campagne suisse allemande, que s'est ouvert, en 2003, le premier ryokan d'Europe et le seul à ce jour qui permette de vivre, hors du Japon, l'expérience unique d'une auberge traditionnelle.
Ne cherchez pas une maison en bois aux formes vaguement japonisantes. Le parti qu'a choisi de suivre le concepteur du lieu est celui d'une radicale modernité : un gros cube de plastique jaune flanqué d'une aile en béton brut façon Tadao Ando. On a vu plus traditionnel ! La couleur n'a pourtant pas été choisie au hasard. « Dans la mythologie japonaise, explique le propriétaire des lieux, le lapin habite dans la lune qui est toujours représentée en jaune. C'est la raison pour laquelle j'ai choisi cette couleur ».
Pas facile pourtant d'expliquer cela aux agriculteurs des environs, au départ majori-



Petites entrées du menu Kaiseki servi le soir au ryokan Hasenberg.

tairement opposés au projet. Certains commençaient même à faire circuler la rumeur selon laquelle l'établissement serait en réalité une « maison où l'on peut coucher avec des geishas ».

Au lieu de chercher à se justifier, Masafumi Kurahayashi a décidé, au contraire, de faire découvrir à ses détracteurs ce qu'était véritablement l'art des geishas et a fait venir, à ses frais, de vraies geishas de Kyoto ! Depuis, elles reviennent chaque année au mois de novembre pour une série spectacles.

Il est conseillé, quitte à venir jusqu'ici, de choisir l'une des deux suites japonaises de l'hôtel même si le coût – environ 600 euros pour deux personne pour une nuit – s'apparente à celui d'un hôtel occidental de grand luxe. Car sitôt poussée la porte d'entrée, vous êtes vraiment au Japon, accueilli par une bonne odeur de paille de riz (les tatamis). Vous ôtez vos chaussures dans le *genkan* (entrée) et pénétrez en chaussettes dans une petite pièce de 4,5 tatamis prévue pour la cérémonie du thé (tout le personnel féminin de l'hôtel maîtrise cet art). Ecartez légèrement le *shoji* (cloison en bois et papier) et vous voilà dans une vaste pièce également à tatamis ouvrant sur des prairies à l'infini et, au loin, la chaîne des Alpes et ses sommets enneigés. Ce sera votre chambre à coucher. Seules les vaches qui broutent juste en dessous rappellent qu'on est en Suisse…

En fin d'après-midi, une serveuse en kimono sortira vos futons du placard pour que vous n'ayez plus, après le dîner, qu'à vous glisser dans les draps.

Contiguë à la chambre à coucher, une autre pièce de même taille s'en distingue par la présence d'une table basse placée au centre. C'est là que vous pourrez, si vous le souhaitez, vous faire servir le dîner ou/et votre petit-déjeuner à la japonaise à base de poisson, d'omelette et de tofu.



Merveilleux sashimi malgré l'éloignement de la mer.

La conception des chambres a été confiée à l'un des 120 architectes spécialisés des bâtiments historiques japonais. Venu spécialement de Kyoto, M. Sugiyama a pour clients habituels la famille impériale et les prêtres des sanctuaires shinto…







En attendant l'heure du dîner, pourquoi ne pas faire trempette ? Un *rotenburo* (bain individuel en plein air) alimenté en eau de source de Baden a été aménagé à cet effet sur la terrasse face aux montagnes. La température n'est heureusement pas aussi élevée que dans les *onsen* japonais mais l'on peut, en revanche, profiter des effets massants du jacuzi. Un sauna privé est également à la disposition du client.

19h. La serveuse en kimono s'annonce par un discret « *Ojamashimasu* » (pardon de vous déranger) avant de s'avancer, à genoux, jusqu'à la table en portant le plateau des « *amiuze* », les amuse-bouche, une délicate composition de saison de cinq éléments jouant sur la palette des couleurs, des formes et des textures. Saucissonné dans une feuille de bambou, le sushi de bar demande un amusant effort de détricotage avant d'être consommé en une seule bouchée. Le service, attentionné et souriant, vaut largement celui des meilleures maisons de Kyoto où tout est fait pour que le client se sente la personne la plus importante du monde. Chaque plat fait l'objet d'une petite explication sur l'origine des produits, l'assaisonnement ou l'assiette dans laquelle il est servi. Le repas kaiseki se consomme ainsi un peu comme une histoire découpée en plusieurs épisodes.

Bien qu'âgé seulement de 35 ans, le chef Kenichi Arimura, originaire de Shizuoka, est un vrai maître du kaiseki, probablement la cuisine la plus raffinée du Japon. Le propriétaire de l'hôtel a réussi à le persuader de venir ici pendant deux ou trois ans en lui présentant l'affaire comme un « challenge ». Pour vous, lui a-t-il expliqué, il est très facile de préparer un repas kaiseki au Japon où l'on trouve aisément tous les ingrédients traditionnels mais saurez-vous réaliser quelque chose d'aussi remarquable en Suisse avec des produits locaux ? ajoutant que c'est dans ce genre de circonstances qu'on peut vraiment juger de la valeur d'un chef…

Le chef Arimura n'est pas le premier s'être laissé convaincre. Depuis l'ouverture du ryokan, en 2003, 3 chefs se sont succédé ici. Tous ont été ravis de l'expérience. D'autant que leurs efforts



L'expérience unique en Europe d'une véritable auberge japonaise traditionnelle.

ont été couronnés, en 2009, par une étoile au Michelin, une distinction que seuls deux autres restaurants japonais d'Europe -Yamazato à Amsterdam et Aïda à Paris - ont obtenu.
Paris ! voilà une ville qui intéresse Masafumi Kurahayashi ! « Les Parisiens sont très ouverts aux autres cultures et sauraient apprécier, mieux encore, peut-être, que les Suisses, la vraie tradition japonaise… Je vais y penser sérieusement… »

Retour à Zurich où, sur les six restaurants que nous avons testés, les deux premiers se détachent nettement du lot quoique dans des genres très différents.

SALA OF TOKYO

Cette vénérable institution mérite toujours amplement le titre de meilleur restaurant japonais de Zurich. Ouvert en 1983 juste derrière la gare principale, dans une artère sans charme, Sala surprend par son décor acajou qui n'a pas bougé depuis l'ouverture. Le bar à sushi en particulier, au-dessus duquel les plaquettes en japonais annoncent les poissons du jour, pourrait être exposé dans un musée tant il évoque le Tokyo des années 50. Le chef (japonais) qui s'active derrière la vitrine est visiblement un grand professionnel et choisit son poisson avec le plus grand soin. Même si vous ne faites pas un repas entier de sushi, goûtez absolument son *chu toro* (thon semi-gras) et son *toro* (thon gras) : un grand moment !
Pour la suite, nous avons opté pour le sukiyaki, grande spécialité de Sala (prénom de la patronne) et n'avons pas été déçus. La viande de bœuf, persillée à souhait et coupée très fin, est présentée comme une fleur géante dans un grand plat rond tandis que les légumes et le tofu sont placés par la serveuse en kimono directement dans la marmite.
L'œuf cru n'a pas été oublié (on y trempe la viande une fois cuite pour la refroidir un peu afin de ne pas se brûler les lèvres) ni les *shirataki*, nouilles de riz transparentes qu'on cuit tout à la fin. Comptez environ 60 euros/personne pour un repas délicieux, servi avec beaucoup de classe et de gentillesse.
Sala of Tokyo, Limmatstrasse 29
Tel. (0) 44 271 52 90, F. dim et lun.





GINGER

Ce restaurant, au premier abord, a tout du resto branché où, d'ordinaire, on vient plus pour se montrer que pour se régaler. Eh bien ici, les deux options ne sont pas inconciliables : les « people » et autres Golden boys de Zurich qui fréquentent l'endroit sont visiblement, aussi, de fins connaisseurs de la cuisine japonaise. Même si les tables de la terrasse sont tentantes, surtout en été, c'est au bar qu'il vaut mieux s'installer. Les rares plats qui défilent sur le tapis sont protégés par une cloche en plastique et sont régulièrement renouvelés. L'assiette de sériole « new style » que nous avons attrapée au vol était d'une fraîcheur irréprochable. D'ailleurs, on peut parfaitement commander ses plats au fur et à mesure à l'un des deux *itamae* (un homme et une femme, tous deux japonais) aux gestes fascinants de précision. Les voir déposer méticuleusement un œuf de caille au-dessus d'un *gunkan* à l'igname râpé est un tel spectacle qu'on en aurait volontiers commandé une dizaine ! Mais il aurait été dommage de se priver du *tataki* de thon sauce sésame, ultra fondant et très généreusement servi, ou des sushi de Saint-Jacques coiffés de quelques œufs de saumon…Comptez 40 à 50 euros/personne sans les boissons.

Ginger, Seefeldstrasse 62
Tel. (0) 44 422 95 09, F. dim.

FUJIYA OF JAPAN



Les amateurs d'ambiances un peu rétro seront sensibles au charme désuet de ce *teppanyaki* typique des années 70 ou chaque table est coiffée d'une immense cloche de cuivre dissimulant l'extraction.
Installé depuis plusieurs décennies au rez-de-chaussée de l'hôtel Ascott, à 15 minutes en tram du centre-ville, le Fujiya mise sur une clientèle mi-familiale mi-troisième âge qui s'émerveille encore de voir un chef jouer rien que pour elle du couteau et du poivrier. Heureusement, ici on préfère se concentrer sur la qualité des ingrédients et la justesse de la cuisson plutôt que de rejouer pour la énième fois le fatigant spectacle des crevettes volantes.
Chaque bout de légume, chaque morceau de viande (un épais filet de bœuf d'une grande tendreté) est retourné plusieurs fois jusqu'à être cuit à la perfection avant d'être délicatement déposé devant le client. Bonne surprise donc, qui se prolonge jusqu'au dessert : un original sorbet à la pomme servi avec un verre de saké chaud, version japonaise du trou normand…
Menus à partir de 60 € mais pouvant grimper jusqu'à 120 ou 130 € suivant les ingrédients.

Restaurant Fujiya of Japan, Tessinerplatz 7
Tel. (0) 44 208 15 55, F. sam. midi et dim.

OTABE



Il s'agit visiblement d'une ancienne cafétéria (ou d'un simple bistro) convertie en sushi bar. Le percolateur et les bouteilles d'alcool sont d'ailleurs la première chose qu'on remarque quand on rentre. Pourtant, une sympathique équipe mi-japonaise mi-suisse s'est approprié le lieu le transformant en une cantine japonaise tout à fait honorable. A moins de 20 euros, les bentos de midi, en particulier, nous ont séduit par leur fraîcheur et leur variété. Une bonne petite adresse située en plein centre, à deux pas de la Banhof strasse, les Champs-Élysées de Zurich.

O'Tabe, Talstrasse 20
Tel. (0) 44 211 12 81, F. sam et dim.



BIMI

Avec sa grande salle au décor sobre et sa terrasse façon lounge, Bimi fait tellement partie des valeurs sûres de Zurich que pratiquement chaque soir, une ou deux tables au moins sont réservées par des expats japonais. Tout comme eux, nous avons apprécié les petites salades (algues, asperges sauvages…) servies en entrée ainsi que l'*agedashi dofu* (tofu frit aux légumes) ou encore les *tempura*, très légères bien que peu variées.
Nous avons en revanche été fort déçus par la qualité du poisson à la fraîcheur plus que limite. L'excellent riz à sushi méritait mieux que cela comme compagnie…
Comptez tout de même près de 60 € sans les boissons ce qui est très largement exagéré.

Restaurant Bimi,
Seefeldstrasse 25
Tel. (0) 43 243 77 77, F. dim.

SAMURAI

Encore un établissement que les guides donnent pour un « classique » de la gastronomie japonaise zurichoise. Il semble, selon le témoignage d'anciens habitués, que le Samouraï a effectivement eu son heure de gloire. Mais au vu de ce qui nous a été servi, cet âge d'or est bel et bien révolu.
Les nuggets de poulet (*tori no karaage*) étaient à la fois secs et gras ce qui n'est pas facile à réussir, et le thon des sushi avait une couleur indéfinissable tirant davantage sur le gris que sur le rouge…
Peut-être aurions-nous dû, pour être professionnels jusqu'au bout, goûter les maki débités à toute vitesse par deux *itamae* aux gestes saccadés mais avouons-le, nous n'en avons pas eu le courage…
Dommage car l'ambiance *izakaya* (brasserie à la japonaise) bruyante et bon enfant aurait pu nous séduire.
Seule (maigre) consolation : l'addition ne pas dépasse pas les 30 € par personne. ■



Samurai, Weststr.
180 (Ecke Marienstr.)
TEL: (0) 43 811 5678, F. dim.

Où trouver wasabi ?

1er arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS) 01 47 03 94 38
18 rue Thérèse
AKI 01 42 97 54 27
11 bis rue Sainte Anne
ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI
8-12, rue Bertin Poirée 01 44 76 06 06
LA CAVE À SAKÉ 01 47 03 05 21
8 rue Thérèse
COOL JAPAN 01 42 60 20 85
45 rue Sainte-Anne
DESTINATION JAPON (VOYAGE) 01 42 96 09 32
11, rue Villedo
EBISU 01 42 61 05 90
19, rue St Roch
EDOKKO 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
FAMILY MARKET (ÉPICERIE) 01 42 61 06 39
32 rue St-Roch
FOUJITA 01 42 61 42 93
41, rue St Roch
FOUJITA 2 01 49 26 07 70
7, rue du 29 Juillet
FUKUYA 01 42 97 47 30
49 rue de l'Arbre sec
HELLO SUSHI 01 42 96 37 27
43, rue St Anne
HIGUMA 01 47 03 38 59
32bis, rue St Anne
HIGUMA 01 58 62 49 21
163, rue Saint Honoré
JAPORAMA 01 42 36 21 30
35, rue Etienne Marcel
KILALA 01 47 03 35 57
7, rue des Moulins
KINUGAWA 01 42 60 65 07
9, rue du Mont Thabor
KUNITORAYA 01 47 03 33 65
39, rue Ste Anne
K MART (ÉPICERIE) 01 58 62 48 74
6-8 rue Sainte Anne
LAI LAI KEN 01 40 15 96 90
7, rue Sainte Anne
LIBRAIRIE JUNKUDO 01 42 60 89 12
18 rue des Pyramides,
MATSUDA 01 42 60 28 38
19, rue Saint Roch
MATSURI RICHELIEU 01 42 61 05 73
36 rue de Richelieu
MIDORY 01 42 97 47 30
49, rue de l'Arbre Sec
MIYOSHI 01 42 86 80 80
11, rue Danielle Casanova
NANIWAYA 01 40 20 43 10
11 rue Sainte-Anne
NODAIWA 01 42 86 03 42
272, rue Saint Honoré
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS
4 rue Ventadour 01 42 96 20 29
SAGANO 01 40 41 04 45
10/12 rue des Prêcheurs
SAPPORO RAMEN 01 40 15 98 66
276, rue Saint Honoré
SAPPORO RAMEN 01 42 60 60 98
37, rue Sainte Anne
SUSHI GAN 01 42 97 44 48
41, rue des Petits Champs
TAKARA 01 42 96 08 38
14, rue Molière
TORAYA (pâtisserie) 01 42 60 13 00
10 rue Saint-Florentin
TOTOYA 01 42 21 41 88
21, rue Saint Denis
VILLA TOKYO 01 42 36 62 41
14, rue du Cygne
YAKINIKU 01 42 96 27 60
11 bis rue Sainte-Anne
YAMATO 01 40 26 30 75
14, rue Bertin Poirée
YASUBE 01 47 03 96 37
9, rue Sainte Anne
YOU HEISEI 01 42 60 55 50
11, rue Sainte Anne
ZEN 01 42 61 93 99
8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

AAA (ECOLE DE JAPONAIS) 01 42 66 69 05
21 rue d'Antin
ACE OPERA (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 40 07 93 57
43 rue Saint-Augustin
ACE MART (ÉPICERIE) 01 42 97 56 80
63 rue Ste-Anne
AICHI 01 42 96 93 51
86 rue de Richelieu
BOOK OFF (librairie) 01 42 60 00 66
29 rue St Augustin
CHEZ MIKI 01 42 96 04 88
5 rue de Louvois
COMPTOIR DU SUSHI 01 53 40 88 88
36/38 passage du Ponceau
DEVANT VOUS 01 42 96 96 27
80, rue de Richelieu
EDOKKO 01 40 07 11 81
27, boulevard des Italiens
HOKKAIDO 01 42 60 50 95
14, rue Chabannais
JUJIYA (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 86 02 22
46 rue Sainte Anne
KIM CHI 01 42 96 55 76
5, rue de Louvois
KINTARO 01 47 42 13 14
24, rue Saint Augustin
KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE) 01 42 61 33 66
46 rue des Petits Champs
KOETSU 01 40 15 99 90
42 rue Sainte-Anne
KYOTORI 01 42 60 06 99
10 rue Chabannais
MATSU SUSHI 01 40 26 35 06
18, rue de Turbigo
MATSURI SUSHI 01 40 26 11 13
26 rue Leopold Bellan
MICHI 01 40 20 49 93
58 rue Sainte-Anne
MOMIDJI 01 47 42 844 88
9, rue de Hanovre
OGURA 01 47 42 77 79
20 rue de la Michodière
OKINAWA 01 42 96 21 68
19, rue Saint Augustin
TOKYO SUSHIS 01 45 08 15 50
37, rue Montmartre
TOYOTOMI 01 42 86 02 86
24 rue des Petits Champs
VOYAGES A LA CARTE 01 42 96 91 20
48 rue Sainte Anne
YAMAMOTO 01 49 27 96 26
6, rue Chabanais
YOKOSUNA 01 45 08 52 75
2, rue Léopold Bellan

3e arrondissement

KAGAYAKI 01 48 87 61 88
79 bd. Beaumarchais
TAÉKO 01 48 04 34 59
39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)
SUSHI WEST 01 42 75 50 00
10, rue de Bretagne
YOSHIGAWA 01 48 04 35 00
184, rue St Martin

4e arrondissement

AKATSUKI 01 42 78 71 27
15, rue des Archives
ALLO SUSHI 01 44 61 93 73
13, rue Cloche Perce
AOYAMA 01 42 74 53 92
22 bis, rue de la Verrerie
BISTRO TOKYO 01 42 72 11 11
20 rue des Lombards
IKAT (OBJETS JAPONAIS) 01 48 04 53 34
36 rue François Miron
ISAMI 01 40 46 06 97
4, quai d'Orléans
KAZÉ (OBJETS JAPONAIS) 01 48 04 07 04
11 rue François Miron
KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS) 01 48 87 30 24
11 rue du Pont Louis-Philippe
KYO 01 42 72 56 48
9 rue de la Verrerie
MINORI 01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée
MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS) 01 42 78 23 11
1 Impasse Guéménée
SUN 01 48 04 89 88
14 bd de Sébastopol
LE PALAIS DES THÉS 01 48 87 80 60
64, rue Vieille du Temple
SUSHI PARADIS 01 42 78 98 83
7, rue François Miron
TAKAOKA 01 42 74 17 96
76, quai de l'Hotel de Ville
TAKIMI 01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple

5e arrondissement

AKIDA 01 43 36 67 43
121 rue Monge
ASIA TEE 01 43 26 39 90
47 rue de la Montagne Ste Geneviève
EDOGAWA 01 47 07 68 39
43, rue Mouffetard
GIN KAN 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés-St-Jacques
INAGIKU 01 43 54 70 07
14 rue de Pontoise
PLANET SUSHI 01 44 08 75 00
111, rue Monge
SASHIMI BAR 01 43 54 57 98
4 rue des Fossés St Jacques
YOULIN 01 43 26 05 32
3 rue Valette

6e arrondissement

AZABU 01 46 33 72 05
3, rue André Mazet
ITADAKI 01 43 26 68 25
64, rue Monsieur le Prince
HANAFOUSA 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie
JAPOTORI 01 43 29 00 54
41, rue Monsieur le Prince
JUGETSUDO (THE JAPONAIS)
95 rue de Seine
KIM'S ORIENT EXTREME 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy
KYOTORI 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince
MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide
OTO OTO 01 42 22 21 56
6, rue du Sabot
SHU 01 46 34 25 88
8 rue Suger
SUSHI HOUSE 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine
SUSHI SHOP 01 53 63 10 58
71 rue du Cherche-Midi
TOKUGAWA 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse
TOKYOTORI 01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince
TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux
YAKIJAPO 01 42 22 17 74
8, rue du Sabot
YEN 01 45 44 11 18
22, rue St Benoit
YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

7e arrondissement

AIDA 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux



TAKARA

Venez goûter le vrai sukiyaki

Notre spécialité depuis 50 ans

14 rue Molière 75001 PARIS

01 42 96 08 38

www.takaraparis.com

- **ARIDO** 01 47 53 74 49
  208 bis, rue de Grenelle
- **MAISON DU SUSHI** 01 45 51 24 24
  44, avenue Bosquet
- **MATSURI** 01 45 51 24 24
  74 rue du bac
- **MIYAKO** 01 47 05 41 83
  121, rue de l'Université

8e arrondissement

- **ASIAN** 01 56 89 11 00
  30, avenue Georges V
- **BARAMAKI** 01 42 82 49 03
  64 bd Haussmann (3e étage du Printemps)
- **CHAJIN (THÉ JAPONAIS)** 01 53 30 05 24
  24 rue Pasquier
- **HANAWA** 01 56 62 70 70
  26 rue Bayard
- **HYOTAN** 01 42 25 26 78
  3, rue d'Artois
- **INANIWA UMAMI AN** 01 45 61 09 79
  27, rue du Colisée
- **JIPANGUE** 01 45 63 77 00
  96 rue La Boétie
- **KAKYO** 01 45 22 21 06
  7, rue Clapeyron
- **KINUGAWA** 01 45 63 08 07
  4, rue Saint Philippe du Roule
- **KIYOMIZU** 01 45 63 08 07
  4 rue St Philippe du Roule
- **KOHOHANA** 01 45 62 15 68
  1 bis rue Jean Mermoz
- **KYOTO** 01 53 75 11 49
  6, rue Corvetto
- **KYOTO ST LAZARE** 01 42 93 35 13
  9, rue de l'Isly
- **MEIJI** 01 45 62 30 14
  24, rue Marbeuf
- **NAKA** 01 42 89 05 04
  40, rue de Ponthieu
- **OKAME** 01 46 22 95 03
  235, Rue du Fg. Saint Honoré
- **PLANET SUSHI** 01 53 30 03 03
  37, bd. Malesherbes
- **SUSHI JAPO** 01 44 90 00 61
  53, rue de Rome
- **YAKI KOCHI** 01 43 59 51 88
  35 rue La Boétie
- **YAMAICHI** 01 43 87 19 04
  9 rue de l'Isly

9e arrondissement

- **CAFÉ PENINSULE** 01 47 70 53 03
  13 rue du fg. Montmartre
- **FUJI SUSHI BAR** 01 48 74 36 83
  5 rue Joubert
- **FUJI YAKI** 01 42 81 54 25
  20, rue Henri Monnier
- **HOTARU** 01 48 78 33 74
  18 rue Rodier
- **IZAAKI** 01 53 16 43 48
  35 rue Lafayette
- **KIDAYA** 01 45 26 12 88
  15 rue Lafayette
- **KIKU** 01 44 83 02 30
  56 rue Richer
- **KUSHI YAKI** 01 49 70 05 24
  41, rue de Rochechouart
- **MATSUSAKA** 01 48 00 94 64
  16, rue Montyon
- **MOMOKA** 01 40 16 19 09
  5 rue Jean-Baptiste Pigalle
- **NEW MATSUZAKA** 01 48 00 94 64
  16 rue Montyon
- **SAKURAYA** 01 47 70 54 41
  3, rue Grange-Batelière
- **SUSHI BOUBOU** 01 48 78 84 80
  52 rue Maubeuge
- **SUSHI SHOP**
  32 rue des martyrs
- **SUSHI YAKI** 01 42 46 11 77
  1 bis, rue Bleue
- **TOKKI** ~~01 43 21 39 07~~
  10 rue de la Boule rouge
- **TONEGAWA** 01 42 65 29 18
  8, rue Godot de Mauroy
- **YAMAMURA** 01 48 00 90 18
  1, rue Bergère
- **YAMATO** 01 48 74 88 08
  49 bd de Clichy

10e arrondissement

- **ESPACE JAPON** 01 47 00 77 47
  12 rue de Nancy

Aki

Unique à Paris :
l'okonomiyaki,
délicieuse crêpe japonaise
à la sauce sucrée

11 bis rue Sainte-Anne
Paris 1er

Tél. : 01 42 97 54 27





- **NISHIKURA** 01 40 22 99 98
  12, rue du Faubourg Poissonnière
- **OISHI SUSHI** 01 40 35 14 12
  38 rue Louis Blanc
- **PLOUM** 01 42 00 11 90
  20 rue Alibert
- **SUSHI SAKE** 01 40 38 37 65
  247, rue du fbg St Martin
- **TOKIOYAKI** 01 46 07 67 91
  231 rue du Fbg St Martin
- **VILLA FUJI** 01 40 34 20 68
  210 rue Lafayette
- **WAKO** 01 46 07 08 88
  208 bis, rue Lafayette
- **YAMADA** 01 46 07 01 88
  188, rue du fbg St Martin

11e arrondissement

- **CENTRE FRANCO JAPONAIS** 01 43 48 00 38
  8 passage turquetil
- **FUJIWARA** 01 47 00 42 50
  21, rue de la Roquette
- **KAMPEI** 01 43 48 17 08
  193 bd Voltaire
- **KIMONO** 01 49 23 44 85
  115, rue St Maur
- **KINNOSUZU** 01 48 05 10 32
  19, rue de la Roquette
- **KYOBASHI** 01 53 36 73 34
  117, rue St Maur
- **MOMIJI** 01 48 06 14 72
  20 rue Daval
- **NAKAGAWA** 01 47 00 82 30
  3 rue Saint-Hubert
- **NAOKI** 01 43 57 68 68
  5 rue Guillaume Bertrand
- **PLANET SUSHI** 01 53 30 03 03
  2-4 rue Richard Lenoir
- **SAKURA** 01 43 38 74 92
  46, rue de la Roquette
- **SNG FRANCE (ÉCOLE)** 01 43 38 38 03
  77 bd Richard Lenoir
- **SUKIYAKI** 01 49 23 04 98
  12, rue de la Roquette
- **SUKI VILLAGE** 01 43 55 92 79
  9 rue de Charonne
- **SUSHI** 01 43 55 29 88
  42, rue du Fg. du Temple
- **TOYAMA** 01 43 56 15 11
  109 bd de Charonne
- **YAKIDAI** 01 40 21 62 33
  41, rue de la Roquette
- **YAPANI SUSHI** 01 43 70 55 55
  56 rue Richard Lenoir

12e arrondissement

- **GINZA** 01 43 46 61 96
  1, rue Corbineau
- **HAYASHI** 01 43 45 88 78
  20 cours de Vincennes
- **IZAKAYA** 01 46 28 93 88
  59 rue de Lyon
- **KOCHIYAKI** 01 43 41 59 64
  3, rue Erard
- **MIKACHI** 01 43 40 39 31
  92 cours de Vincennes
- **ROBATA** 01 43 07 68 79
  96, rue Claude Decaen
- **SAMOURAI** 01 43 07 52 30
  12, rue Emilio Castelar
- **SUSHIVILLA** 01 43 48 66 05
  216, rue du Faubourg St Antoine
- **SUSHI ZEN** 01 43 41 83 34
  139, rue de Charenton
- **TIB'S** 01 44 73 13 13
  310 rue de Charenton



HANAWA

26, rue Bayard 75008 Paris

Tel. : 01 56 62 70 70

Fax. : 01 56 62 70 71

Ouvert tous les jours sauf Dimanche

Mail : hanawa2007@free.fr



Juji-ya / Nana-ya

Spécialité de bentos traditionnels

Juji-ya, 46 rue Sainte-Anne, 75002 Paris

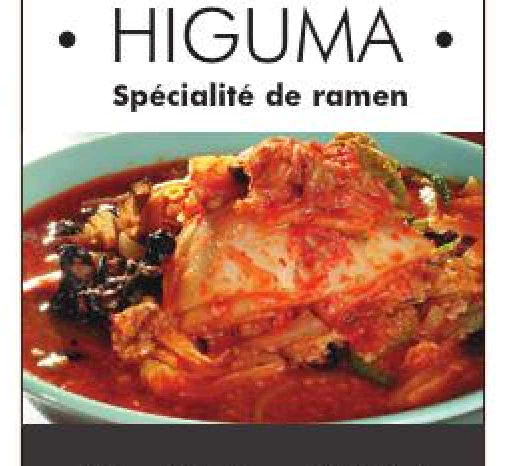
01 42 86 02 22

Nana-ya, 81 avenue Mozart, 75016 Paris

01 46 47 79 48

• HIGUMA •

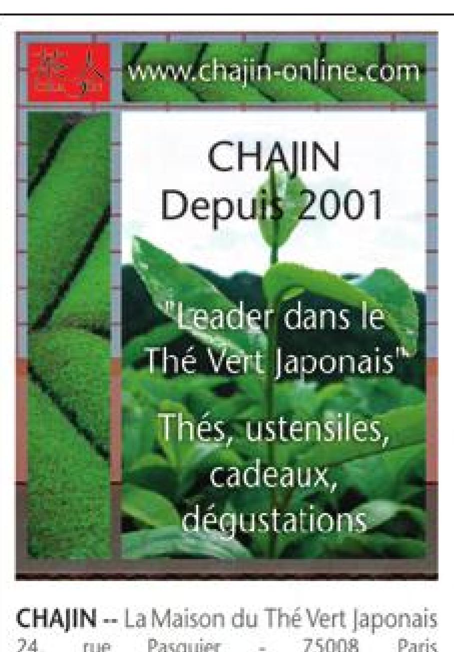
Spécialité de ramen



163 rue Saint Honore 75001 Paris

Tél. : **01 58 62 49 22**

Ouvert tous les jours



CHAJIN -- La Maison du Thé Vert Japonais
24, rue Pasquier - 75008 Paris
Tél. : 01 53 30 05 24 - chajin@wanadoo.fr

YEKO 154 av. Daumesnil	01 43 43 82 18

13e arrondissement

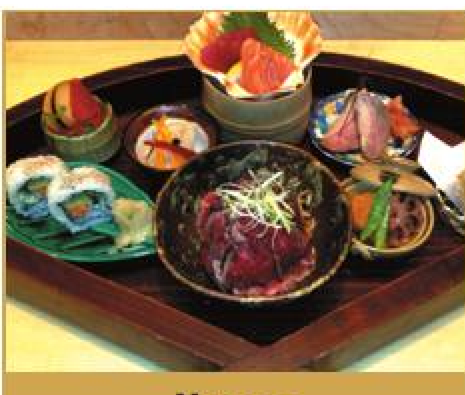
BIG STORE (ÉPICERIE) 81 Avenue d'Ivry	01 44 24 28 88
ISHIKAWA 45 rue Albert	01 53 79 12 76
IZU 7 rue Véronèse	01 43 31 87 51
JAPONIKA 8, avenue de Choisy	01 45 86 86 83
MAKI SUSHI TOKYO 44, rue de Tolbiac	01 45 84 54 41
MATSUYAMA 11-13 bd. Auguste Blanqui	01 45 88 22 18
SAMOURAI 42, avenue de la Porte d'Ivry	01 45 82 88 88
TOKYO OSAKA 207, avenue de Choisy	01 44 24 38 48
TORI ICHI 42 rue Louise Weiss	01 45 84 95 68

14e arrondissement

ATSUMI 28 rue de la Gaîté	01 43 27 09 83
GINZA 50 rue Daguerre	01 43 20 43 54
HASHIMOTO 46, rue Didot	01 45 43 70 56
HOSHI 11, rue de la Gaîté	01 43 27 16 21
KIMURA 38, rue Pernety	01 45 42 33 15
PAN SUSHI 147, av. du Maine	01 40 44 00 87
SUSHITORA 113, rue Didot	01 45 42 79 76
SUSHI GOZEN 20 rue Delambre	01 40 47 55 01
TOMBO 14, rue de l'Arrivée	~~01 43 21 29 97~~
TORICHO 47, rue du Montparnasse	01 43 21 29 97
YAMATO 144 bd du Montparnasse	01 43 20 16 34
YUKI & VINI 3 rue d'Alençon	01 42 22 39 77

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 20, rue de l'Arrivée	01 42 22 01 00
BENKAY 61 quai de Grenelle	01 40 58 21 26
CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 101 bis quai Branly	01 45 79 02 00
EURO-MART (ÉPICERIE) 17 avenue Emile Zola	01 45 77 42 77
FUJIYAMA MONTPARNASSE 37, avenue du Maine	01 45 38 98 18
HI MART (ÉPICERIE) 71 bis rue Saint-Charles	01 45 75 37 44
JAPAN SUSHI EXPRESS 145, rue de Vaugirard	01 45 67 00 01
JUGOYA 85, rue des Entrepreneurs	01 45 79 03 80
KAISEKI SUSHI 7 bis, rue André Lefebre	01 45 54 48 60
KANAE (supérette) 118 rue Lecourbe	01 56 56 77 60
K-MART (ÉPICERIE) 354 rue Lecourbe	01 45 57 56 33
KOKUMI 121, rue de Vaugirard	01 47 83 21 97
KOYUKI 20, rue Gramme	01 45 32 67 56
KUNCHAPAI 168 rue Saint-Charles	01 40 60 78 31
LÉGENDE DU JAPON 166 rue Saint-Charles	01 40 60 14 11
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON 101 bis quai Branly	01 44 37 95 00



MATCHAN 55, rue du Théâtre	01 45 77 03 50
NANA-YA (ÉPICERIE JAPONAISE) 81 av. Mozart	01 46 47 79 48
NIPPON SUSHI 2, rue Leriche	01 48 28 35 28
NOMIYA 6 rue d'Alleray	01 40 43 91 91
OKAYAMA 17, rue de Lourmel	01 45 78 80 01
OSAKA VOUILLE 40, rue de Vouillé	01 45 31 35 28
SANMARU SUSHI 26 rue Tiphaine	01 45 75 20 00
TAGAWA 37 bis, rue Rouelle	01 45 75 93 21
TAKI 54, rue du Docteur Finlay	01 45 79 42 28
TOKYO SUSHI 28, rue Lacordaire	01 45 71 08 96
YAMATO 85 rue des Entrepreneurs	01 45 79 03 80
YANASE 75, rue Vasco de Gama	01 42 50 07 20
WASABI 89 rue de la croix nivert	01 45 30 38 14

16e arrondissement

AKASAKA 9, Rue Nicolo	01 42 88 77 86
COMME DES POISSONS 24, rue de la Tour	01 45 20 70 37
GO SUSHI 52 av Mozart	01 45 25 67 00
JUAN 144 rue de la Pompe	. 01 47 27 43 51
MATSURI 2, rue de Passy	01 42 24 96 85
MATSURI 119-121 avenue Victor Hugo	01 47 27 00 59
MIYAGAWA 11 bis av. de Versailles	01 45 27 01 83
OKYOTO 10, rue Chanez	01 46 51 20 84
OSAKA 1 rue Jouvenet	01 45 25 60 29
OZU 2 av. des Nations Unies	01 40 69 23 90
PLANET SUSHI 29, rue Bois le Vent	01 45 20 10 10
SUSHI GOURMET 1 rue de l'Assomption	01 45 27 09 02
SUSHI WEST 12, rue de Longchamp	01 45 05 50 00
TAMPOPO 66, rue Lauriston	01 47 27 74 52
YUSHI 16 70 rue de Longchamp	01 47 04 53 20

17e arrondissement

AYAME 10, rue Rennequin	01 42 27 98 00
CHEZ YI (SALON DE THÉ) 27 rue Bayen	01 47 31 40 89
ISUMO 47/51, rue des Acacias	01 47 64 36 27
KANNO 6, rue Saussier Leroy	01 42 27 80 63
KIFUNE 44, rue Saint Ferdinand	01 45 72 11 19
MAKO 19 av. Mac Mahon	01 44 09 89 63
MIYAKO SUSHI 103, rue Legendre	01 44 85 53 00
NAGANO 117, rue de Tocqueville	01 48 88 90 53
NAKAMURA 25, rue Brey	01 40 55 96 72
NAOKO 11, rue Biot	01 40 08 08 78
SHINANO 9, rue Belidor	01 45 72 60 76
SHOGUN SUSHI 139, rue Cardinet	01 43 80 72 88
SOLEIL LEVANT 57 rue de Tocqueville	01 48 88 02 75
SOLEIL LEVANT 4 rue Troyon	01 45 74 21 68
SUSHI BA 99 rue des Dames	01 42 93 11 30
SUSHI NAMI 38, rue Laugier	01 42 27 14 22
SUSHI WADA 19, rue de l'Arc de Triomphe	01 44 09 79 19
SUSHI WEST 1, rue Jouffroy d'Abans	01 42 27 50 00
SUSHI YAKITORI 115, rue Legendre	01 48 96 97 98
THÉ DE YI 27 rue Bayen	01 45 74 16 18
TIB'S 51 rue Bayen	01 45 72 03 59
YAMATO 16, bd des Batignolles	01 43 87 67 38
ZENZAN 4, rue Brey	01 53 81 00 75

18e arrondissement

ASUKA 145, rue Marcadet	01 42 55 50 91
ENISHI 67 rue Labat	01 42 57 32 14
FUGU 112, rue Lamarck	01 42 23 11 11
GUILO GUILO 8 rue Garreau	01 42 54 23 92
JUN KOU KO 79 rue des Martyrs	01 42 58 80 30
KEIKO 145 rue Ordener	01 46 06 41 23
KINTARO 106 bd. Rochechouart	01 42 57 27 97
MIYAZAKI 2 rue Laglie	01 42 29 18 71
MANEKI NEKO (ASSOCIATION) 1 bis rue Garreau	01 42 64 52 78
NAOKO 3, rue des Abbesses	01 53 41 64 33
SAKANA 46 bd de Clichy	01 53 28 08 35
SUSHI AKASHI 5 rue Forest	01 44 90 05 68
TOKYO 40 rue Custine	01 42 54 3112

19e arrondissement

MINOWA CONCEPT 11, rue de la Villette	01 42 38 96 24
NAKAGAWA 9 rue Lassus	01 42 08 43 22
PRÊT À CUIRE 7 rue des Fêtes	01 42 40 66 63



SUSHI YA 12, rue Pradier	01 42 02 85 82
TIB'S 161 rue Manin	01 42 45 00 45

20e arrondissement

ASAHI 36 rue de Belleville	01 43 58 78 27
SAPPORO 152 bd de Charonne	01 43 73 88 70
SUSHI BAR 153 rue de Belleville	01 42 41 28 99
TAKICHI 7, rue du Cher	01 47 97 03 96

Boulogne-Billancourt

SANKI 38 av. Edouard-Vaillant	01 46 08 38 38
SHIKI 53 rue Gallieni	01 47 61 94 22

Levallois-Perret

SUSHI LAND 68 rue Louise Michel	01 41 06 07 54

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN 12 rue Ernest Renan	01 46 42 58 18

Neuilly-sur-Seine

MATSURI 18, avenue Charles de gaulle	01 46 24 59 82



PROVINCE

SUD

AGEN
OSAKA 05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Dumon

AIX EN PROVENCE
GEISHA SUSHI EXPERIENCE 04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau
KYO SUSHI (À EMPORTER) 06 50 01 50 50
500 rue Berthelot
NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne
YAMATO 04 42 38 00 20
21 av des Belges
YAMASUSHI 04 42 39 92 50
9 rue d'Italie
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo

AUBAGNE
MOST OF SUSHI 04 42 32 91 61
86 rue de la République

CANNES
EDO SUSHI 04 93 99 40 39
14 rue Mace
FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame
O'SUSHI 04 93 68 28 23
12 rue des Belges
SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CASSIS
UNIVERSAL SUSHI 04 42 08 27 91
11 av. Viguerie

CLERMONT FERRAND
MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique
LE SUSHI CAFÉ 04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards 04 73 36 09 71

HYERES
YÔKOSÔ 04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari

MARSEILLE
CAFÉ SUSHI 04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
SU 04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)
WASAB'ART SUSHI 04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MARTIGUE
SUKI SUSHI 04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay

MONACO
CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne
MAYA BAY SUSHI BAR
24 av. Princesse Grace 00.377. 97 70 74 67
MY SUSHI 00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers

MONTPELLIER
LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux
SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain
SUSHI BOAT 04 67 92 00 37
12 rue de Verdun
SUSHI SHOP
2 Place Molière

NICE
JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine
KAMOGAWA 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa
MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya
O'SUSHI 04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin
LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

PAU
WASABI'S 05 59 27 06 98
2 place Clemenceau

PERPIGNAN
OMEDETO 04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE
NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE
L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 91
28 rue Peyrolières
HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz
JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe
JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz
SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier
SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS
SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine
SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou
SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE
BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97

OUEST

BIARRITZ
LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX
CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon
LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart
LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc
MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

BREST
HINOKI 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN
COSY SUSHI 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux
MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS
OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES
SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE
FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

NANTES
NOW SUSHI 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré
TAÏ SHOGUN 02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand
TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER
ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halle St François

RENNES
FUJI 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain
MIZUNA 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré
SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis
SIMPLY SUSHI 02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon

SAINT-MALO
TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault
TAMPOPO 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN
WASABI 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS
SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

CHAMBERY
YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

DIJON
SUSHI BAR 03 80 50 06 56
7 rue Michelet

GRENOBLE
HOKKAIDO 04 76 54 18 76
Rue Diodore Rahoult
KYOTO 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)
OSAKA 04 76 43 26 49
1 rue Colbert
SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures
LE SAKÉ 04 76 87 46 51
29 rue Condorcet

LYON
CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers
GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne
MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1er)
MATSURI 04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (6e)
MATSURI 04 72 85 06 36
60, rue de st Cyr
NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain
SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi
SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier
SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu
SUSHI & SUSHIS 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland
TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland
CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ
OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS
MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle
TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG
FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux
MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim
MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune

VITTEL
LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

NORD

LILLE
JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine